LE RENOVATEUR
NUMÉRO 480
Hebdomadaire d'informations générales de la République Démocratique Populaire Lao
Lundi 17 mars 2008
10000 kip



Réforme de l'éducation nationale : avancées et perspectives



ຄຸນມິງ
Kunming
ຈີນ
China
ຂຽງຮຸ່ງ
Jinghong
ຫວຽດນາມ
Vietnam
ຜົງສາລີ
Phongsaly
ມຽນມ້າ
Myanmar
ຮາໂນຍ
Hanoi
ດຽນບຽນຟູ
Dienbienphu
ຫຼວງນຳທາ
Luang Namtha
ອຸດົມໃຊ
Oudomxay
ທ່າຂີ້ເຫຼັກ
Thakhilek
ຫ້ວຍຊາຍ
Houeisay
ຊຳເໜືອ
Samneua
ຫລວງພະຍາງ
Luangprabang
ຊຽງໃໝ່
Chiangmai
ໄຊຍະບູລີ
Sayabouly
ຊຽງຂວາງ
Xiengkhouang
Volez chaleureusement
et en toute sécurité
avec Lao Airlines
ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ
Vientiane
www.laoairlines.com
ຂອນແກ່ນ
Khonkaen
ສະຫວັນນະເຂດ
Savannakhet
ໄທ
Thailand
ຄານັງ
Danang
ປາກເຊ
Pakse
ບາງກອກ
Bangkok
ສຽມລຽບ
Siemreap
ກຳປູເຈຍ
Cambodia
ພະນົມເປັນ
Phnompenh
ເສັ້ນບິນພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ
Domestic and International Routes
ເສັ້ນບິນສາຍຕ່າງປະເທດ
International Routes
ເສັ້ນບິນພາຍໃນປະເທດ
Domestic Routes
2 Pangkham Rd Vientiane, LaoPDR
Tel: (+856 21) 212051-54
Fax: (+856 21) 212056 & 212058

LE RENOVATEUR

Hebdomadaire d'informations générales de la RDP Lao édité par la Presse lao en langues étrangères ministère de l'Information et de la culture

Directeur :
Savankhone Razmountry
Rédacteur en chef :
Khamphouth Xayasomroth
Secrétaire général de la rédaction :
Somsanouk Mixay

Rédacteurs et photographes :
Manila Vanthanouvong, Phong Thammavongsa, Somphavanh Siramath, Bouaphanh Vibounsak, Sonesavanh Souliyaphack, Phetphosay Sèngpaseuth, Vayorath Xayasomroth, Khampheui Manokoun

Correcteurs/contributeurs :
André Piozet, Thibault Houspic.

Maquettiste et publicité:
Viphaphone Phommabout, Sounidda Saiyasith, Somsanith Sensouphon.
Edition Internet:
Vansoukkhy Thammavong
Design : BlueGrass

BP 8706, rue Pangkham, Vientiane,RDP Lao
Tel . (856) (21) 217872, Fax (856) (21) 216365
www.lerenovateur.org.la
email:editor@lerenovateur.org.la

NUMÉROS UTILES

Pompiers	190
Police	191
Ambulance	195
Hôpital Mahosot	214780
Hôpital Setthathirath	351111-4
Hôp. de l'Amitié	561312, 710002,711185
Médecin amb. de France	214150
Electricité du Laos	199
Nam Pa Pa (eau)	412882
En cas d'accident	222222



La Commission Européenne œuvre pour la réduction de la pauvreté

- Actualité
P 4. 53e anniversaire de la fondation du Parti populaire révolutionnaire lao
P 5. La Commission Européenne œuvre pour la réduction de la pauvreté
P 6. Le site archéologique de Naxone n'a pas encore dévoilé tous ses mystères
P 7. Inauguration de la brasserie Tiger Beer

- Insolite
P 8. Dongkhamxang, un village hanté ?

- Education
P 9. Réforme de l'éducation nationale : avancées et perspectives

- Santé
P 10. Grippe aviaire : stratégie des comités provinciaux

- Industrie
P 11. La culture de bois industriel : un secteur d'avenir

- Commerce
P 12. Les fruits et légumes importés, un manque à gagner pour les agriculteurs lao!

- Société
P 13. Regard sur le Laos par Stanislas Fraselizi

- Micro-trottoir
P 14. Comment voulez-vous que le gouvernement vous aide ?

- Francophonie
P 15. Lao Télécom soutient la Francophonie

- Histoire
P 16. Vientiane sera fêtée pour son 450e anniversaire

- Tourisme
P 17. « Tham Pha Pafa » : un site culturel et touristique

- Profil
P 18. Le Dr Sivixay Thammalangsy, directrice de Lao Inter Clinique

- Culture
P 19. Découverte du Vat Phou au Centre de langue française *(2/2)*

- Ethnobotanique
P 20. Flamboyant sauvage

- Cuisine
P 21. Riz gluant au lait de coco avec mangue mûre

- Programmes de la Francophonie 2008 (2ème partie)
P 22. Programme de la Francophonie 2008

- Sport
P 23. Le Laos se prépare pour les J.O de Pékin en août 2008

- Dans l'objectif
P 24. Evénements de la semaine en photos

- Guide
P 25. Mots fléchés - Un brin d'humour - Le proverbe
P 26. Programmes de télévision et de radio - Agenda

COUVERTURE :

Grâce à cette réforme, les élèves prendront de plus en plus de plaisir à lire.

Photo: Soulivanh

53e anniversaire de la fondation du Parti populaire révolutionnaire lao

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

En l'honneur du 53e anniversaire de la fondation du parti populaire révolutionnaire lao (PPRL) (22/3/1955-22/3/2008), *le Rénovateur* publie un article pour rappeler l'importance de ce dernier.

La création le 22 mars 1955 du Parti populaire lao qui devint plus tard le Parti populaire révolutionnaire lao, marqua un tournant décisif dans l'histoire du pays. Après de nombreux siècles d'oppression, le peuple lao s'est soulevé avec succès et a obtenu sa libération.

La création du parti populaire lao fut une nécessité objective. Elle a réuni toutes les traditions patriotiques nées de la lutte de longue haleine pour protéger et développer le pays.

Elle représente la réponse aux besoins du peuple et la continuation de la lutte initiée par le président Ho Chi Minh avec la création du Parti communiste indochinois. De cette date, le Parti populaire lao a défini clairement son but et ses objectifs qui visaient à conduire le peuple lao vers le salut national et marche du pays vers la paix, l'indépendance, la démocratie, l'unité et la prospérité.



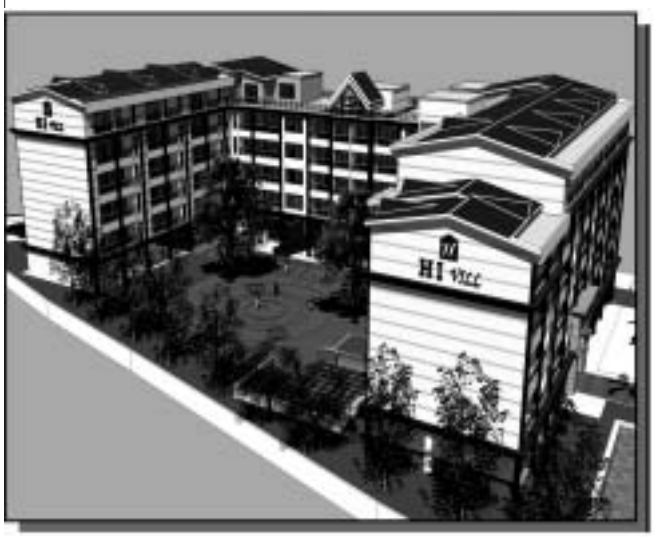
Grâce à ce Parti, le peuple lao a obtenu de succès en succès jusqu'à la victoire finale en 1975.

Cette victoire sans effusion de sang fut un événement politique très rare dans le monde contribuant à l'enrichissement de la théorie de lutte du peuple pour l'indépendance et le progrès social dans le monde. Bien que la révolution ait rencontré de multiples difficultés, en particulier pendant ces dernières vingt années, sous la direction compétente du PPRL, les conditions de vie de la population ethnique lao se sont nettement améliorées et son rôle et son prestige se sont vus rehaussés sur la scène internationale. A l'issue de 20 ans d'épreuves, le PPRL a accumulé une expérience utile pour gouverner le mieux possible.

Dans l'avenir, le Parti devra renforcer davantage son unité, tout en restant attaché à sa ligne qui est de servir le peuple, tout en évitant la bureaucratie.

Il continuera à assurer la stabilité politique et l'ordre social, tout en s'améliorant continuellement pour faire face au développement économique.

La célébration de cet anniversaire est également l'occasion pour le peuple d'étudier la signification du Parti, de comprendre sa direction, son fonctionnement, son rôle, ainsi que le but de l'édification nationale.



HI VILL

The only luxury rental apartments with full furniture in Vientiane

■ **Location**

- Located on the perfect residential area near Germany Embassy (Unit 05, Sokphaluang Village, Sisattanak Dist…..Vientiane)

■ **Safety**

- CCTV and Digital Recording System
- Personal Safety Card Key System and Phone Camera System
- Automatic Barrier Gate System

■ **Convenience**

- Neighboring Honour International School and Sokphaluang Fitness Center
- 1,2 and 3 Bed Room Apartments with Living Room, Kitchen and Bath Room
- Parking Lot more than 1 car/Household

■ **Comfort**

- Luxury Garden Apartments with Swimming Pool and, Tennis Court (2nd Phase)

★ **Estimated Completion Date : Early 2009**

HHI Lao Co.,Ltd.

La Commission Européenne œuvre pour la réduction de la pauvreté

BOUAPHANH VIBOUNSAK

La Commission Européenne va octroyer la somme de 3,2 millions d'euros au gouvernement de la RDP lao pour soutenir ses efforts dans le domaine de la réduction de la pauvreté. Un accord a été signé lors d'une cérémonie tenue le 6 mars 2008 en présence du directeur général du département de la coopération internationale au ministère du Plan et de l'investissement, M. Somchit Inthamith et de M. Erich Muller, un responsable de la commission européenne. L'évènement a également été suivi par des représentants du ministère des finances, de la Banque mondiale et de l'ambassade du Japon.



M. Somchit Inthamith (à droite) et M. Erich Muller scèllent l'accord d'une poignée de main.

« La commission européenne est ravie d'aider le gouvernement lao dans sa tâche d'éradication de la pauvreté grâce à cette aide financière », a déclaré M. Muller. Et d'ajouter *« notre volonté de travailler en partenariat avec d'autres donateurs se matérialise par ce programme »*.

Au total, trois millions d'euros serviront à la troisième étape du PRSO, un projet de lutte contre la pauvreté, tandis que 200 000 euros supplémentaires serviront pour la mise en œuvre technique du projet.

Le PRSO est une initiative que l'on doit à plusieurs donneurs et suit cinq composantes et règles principales : une bonne gouvernance, une amélioration de l'utilisation des financements publics, une amélioration du service public, l'amélioration du climat économique pour le secteur privé, et une libéralisation du commerce.

Mené par la Banque mondiale et financé en partie par le Japon, le budget total de ce projet avoisine les 14 millions d'euros.

Des jeunes singapouriens en visite au Laos

SONESAVANH SOULIYAPHACK

Vingt-six étudiants singapouriens sont actuellement en visite au Laos, tous issus de l'Université polytechnique Ngnee An de Singapour, afin de découvrir d'autres cultures dans l'optique de leur avenir professionnel. Après déjà une semaine au Laos, ils ont eu l'occasion de prendre contact avec de nombreux étudiants lao et de lier des relations d'amitié. C'est la septième fois que ce programme de rencontres entre jeunes lao et singapouriens a lieu.



--Photo Sonesavanh

Beaucoup d'activités ponctuent ce séjour : des jeux en anglais, du sport, des cours d'anglais pour les élèves lao, de la lecture, etc. La promotion de la langue anglaise a été faite au lycée Saysettha, à Ban Saphangmor, arrondissement de Saysettha à Vientiane. De plus, des échanges dans les domaines de l'art et de la littérature, ou encore une rencontre avec M. Somsanouk Mixay, vice-président de l'Association des journalistes lao, ont eu lieu.

Un jeune singapourien s'est à l'occasion confié au *Rénovateur*. *« Nous avions le choix entre de nombreux pays à visiter, mais nous avons choisi le Laos pour sa richesse culturelle et la réputation (avérée) de gentillesse des gens. Nous avons été très contents dès le premier jour car les élèves lao nous ont chaleureusement accueillis. Nous espérons que cette relation durera dans le futur »*, a-t-il déclaré.

L'année dernière, cette université singapourienne a financé la réfection des toilettes et de la bibliothèque du lycée Nongdouang à Vientiane.

Le site archéologique de Naxone n'a pas encore dévoilé tous ses mystères

PHONG THAMMAVONGSA

Le quartier de Naxone de Vientiane est situé au kilomètre 22 de la route nationale 13 nord. Il a été le théâtre d'un événement qui suscite encore l'intérêt des archéologues et de amoureux de vieilles pierres. Le site en question faisait l'objet de l'aménagement d'un terrain de football privé dans la propriété de M. Khamphou Phèngkhamhack, le menuisier du quartier.

Le 18 mars 2005 alors qu'il inspectait l'avancée des travaux, une roche à moitié sortie de terre par un tracteur attira son attention. Il dégagea la pierre de sa gangue de glaise et eu la surprise de découvrir une stèle antique. La nouvelle fit rapidement le tour du quartier, les habitants sensibles à tout ce qui est sacré sont venus contempler la fabuleuse découverte. Elle ne sera pas l'unique, les jours suivants, six de ces antiquités seront mises à jour, des stèles mais aussi des Linga (monolithe). Ces trésors archéologiques ont attiré de nombreux vientianais, le week-end le site est devenu un lieu de processions ; les gens viennent en groupe avec leurs nécessaires à prière et s'inclinent devant les pierres. Certains prient pour leur santé, d'autres pour s'attirer de bonnes grâces du destin, d'autres encore essaient de déchiffrer les écritures gravées sur les pierres et d'y relever un numéro qu'ils joueront à la loterie. Selon le directeur adjoint du département du muséum et d'archéologie du ministère de l'Information et de la culture M. Viengkèo Souksavatdy :

« Ces pierres antiques datent de l'époque pré-khmère avant même la construction de Vat Phou Champassak (datation à l'étude). Les reliefs visibles sur les stèles et les Linga laissent penser qu'elles étaient des objets de culte appropriés à la religion hindouiste. Ces pièces sont très anciennes, elles sont même rares ce qui rend cette découverte extraordinaire. Nous avons trouvé quelques spécimens identiques dans les plaines des jarres de Xiengkhouang et aux environs de temple de Vat Phou Champassak ».



Une nouvelle stèle mise à jour.

Une tente a été dressée pour protéger et recevoir éventuellement d'autres stèles, elles sont placées sous la responsabilité de l'administration locale.

Les autorités de Naxaythong envisagent de bâtir à côté du terrain de sports, un musée où seront exposées les stèles et les Linga et un centre d'étude archéologiques pour réponde aux besoins des chercheurs.

A la fin de l'année 2006, lors d'autres travaux M. Khamphou Phèngkhamhack a encore trouvé des stèles dans deux endroits. L'une est pareille aux stèles se trouvant dans l'entrée de Vat Sisaket à Vientiane.

« Actuellement, il y a peu de visiteurs lao, mais beaucoup de visiteurs étrangers. Ils photographient le site, prennent des notes et viennent nous signaler la présence d'indices qui permettraient éventuellement de découvrir de nouveaux objets antiques dans le terrain », a expliqué M. Khamphou Phèngkhamhack.

Les femmes s'engagent sur la question des UXO

PHETPHOSAY SENGPASEUTH

Problème récurrent en RDP lao, les bombes non explosées (unexploded ordnance) ou UXO, ne cessent aujourd'hui encore, 40 ans après la guerre, de décimer des populations.

Une réunion a récemment été organisée par le comité national de gestion des UXO au Laos, présidée par la directrice de l'autorité nationale de contrôle des mines et engins non explosés, Mme Maligna Saignavong et par le représentant permanent du projet UXO en RDP lao M. Stéphane Vigié.

« Le Parti populaire révolutionnaire lao a une longue tradition d'engagement pour la promotion des droits de la femme. Déjà, en 1958, quand le Néo Lao Haksat (l'actuel Front lao d'édification nationale) a rejoint le premier gouvernement d'union nationale, il avait fait adopter par l'ancien régime le droit de vote pour les femmes. Actuellement, hommes et femmes jouissent dans notre pays de droits égaux dans tous les domaines. L'Union des femmes lao dispose de représentantes au sein du gouvernement et les femmes connaissent parfaitement le problème des UXO. Ces bombes sont une plaie pour la vie des populations rurales. Cette réunion est donc très importante pour faire diminuer le nombre de bombes dans le pays », a-t-elle déclaré.

CCIFL

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE FRANÇAISE AU LAOS

ltrkdko7k c]t vf1kstde/iàxt9e lxx]k;

Chambre de Commerce et d'Industrie Française au Laos (CCIFL), association agréée nr. 5598/MdAE 03
B.P. 11781, Vientiane, R.D.P. LAO Site internet : www.ccifl.org E-mail: contact@ccifl.org

Villa meublée avec jardin.
Maison de plain-pied. Salon, cuisine équipée/salle à manger, 2 chambres, S.de.B, climatisation.
Téléphone, TV.
Quartier calme, Dong Paina.
Contact : 552 6255; 550 2523

Inauguration de la brasserie Tiger Beer

SOMPHAVANH SIRAMATH



Près de 23 millions d'euros d'investissements ont été nécessaires pour le fonctionnement de la brasserie.

La nouvelle brasserie Tiger Beer de la société Lao Asia Pacific Breweries Limited est maintenant en service après deux ans de travaux.

La cérémonie d'ouverture de la brasserie a été organisée la semaine dernière, en présence du vice-Premier ministre de la République Démocratique Populaire Lao, M. Asang Laoly, du vice-Premier ministre de Singapour, M. Wong Kan Seng et du directeur la société Asia Pacific Breweries Limited, M. M. Koh Poh Tiong.

Cette brasserie a été créée sur la base d'un partenariat entre Asia Pacific Breweries Limited qui détient 68 % du capital, le gouvernement lao qui en détient 25 % et la société SBK Consultant Ltd. qui participe à hauteur de 7 %.

Près de 23 millions d'euros d'investissements ont été nécessaires pour le fonctionnement de la brasserie ; fabrication et commercialisation de la nouvelle bière blonde actuellement sur le marché lao. La brasserie emploie plus de 300 salariés.

La Tiger Beer, leader sur son marché, a remporté plus de 40 prix et certificats de qualité lors de concours internationaux. Largement consommée dans toute la zone Asie-Pacifique, elle connaît un succès grandissant en Europe ainsi qu'aux États-Unis. Selon les responsables de la brasserie, une fois lancée, la production annuelle atteindra 300 000 hectolitres de bière par an ou 30 millions de litres par an. *« Notre Tiger Beer est déjà présente dans 3 000 points de vente sur le territoire national et ce n'est qu'un début,* déclare enthousiaste le directeur de la filiale au Laos d'Asia Pacific Breweries, M. Danny Chan. *Son prix (9 000 kip) légèrement plus élevé que la Beer lao surprend un peu les consommateurs lao, cependant il est nettement justifié par la qualité du produit, et cela, les connaisseurs ne s'y tromperont pas. Selon les statiques le nombre de consommateurs de bière augmente de 10% par an et la consommation annuelle pour le pays est 130 millions de litres ce qui laisse présager un bel avenir pour la brasserie Tiger Beer ».*

La brasserie Tiger Beer est située à Ban Nongno (32 kilomètres de Vientiane dans l'arrondissement de Saythany)

Son site repose sur 13 hectares. La société Asia Pacific Breweries Limited est implantée dans 12 pays de la région : Singapour, Malaisie, Thaïlande, Viêtnam, Cambodge, Chine, Inde, Laos etc. La Tiger Beer est consommée dans plus de 60 pays dans le monde.

Table ronde sur la gestion des eaux usées et l'assainissement

PHETPHOSAY SENGPASEUTH

L'Institut des travaux publics et des transports de la RDP lao, en collaboration avec le projet de gestion de l'environnement urbain en Asie du Sud-Est, a organisé la semaine dernière une réunion, présidée par le ministre des Travaux publics et des transports M. Sommad Pholséna. Les participants ont recueilli des conseils d'experts sur la gestion des déchets solides et des eaux usées, pour améliorer les pratiques existantes et mieux respecter l'environnement. Les questions de l'assainissement, du drainage ou encore du traitement des eaux usées ont été évoquées.

A cette occasion, M. Sommad Pholséna a déclaré : *« C'est pour moi un grand honneur et un privilège d'être invité à l'ouverture de cette table ronde sur le développement durable. Les politiques de gestion des déchets et des eaux usées sont une préoccupation grandissante. Au nom du ministère, je tiens à vous présenter ma plus profonde gratitude et mes sincères félicitations pour tout le travail qui a été mené par l'Institut asiatique de technologie et l'Agence canadienne pour le développement à l'international. Vientiane se heurte à une croissance rapide de sa population. Ceci est pour les autorités un défi, particulièrement en termes d'infrastructures, car une partie de la ville n'est pas équipée pour faire face à cette augmentation de la population.*

Cette table ronde va permettre d'échanger de nombreux points de vue et de discuter sur des problèmes qui nous sont communs. En conséquence, je vous remercie d'ores et déjà pour le travail qui sera effectué, et je souhaite que les discussions soient fructueuses. »

Grande ouverture de Taykèo Textilles Gallery

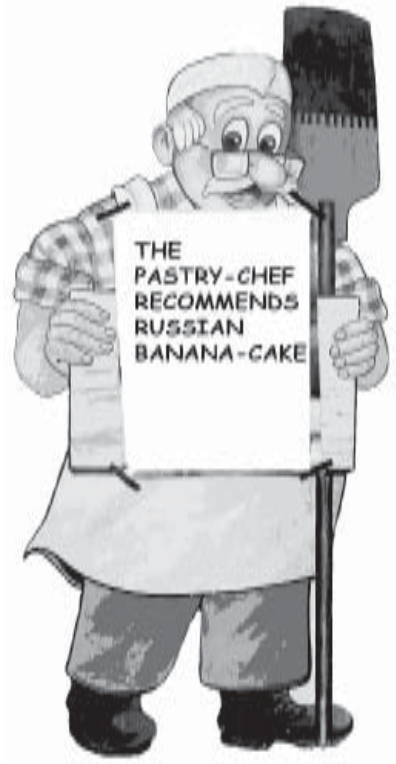


Découvrez le travail de sept groupes ethniques dont les tissages représentent plusieurs centaines d'années de culture lao traditionnelle : Thaï Dèng, Thaï Lu, Phouthaï, Kathang, In, Hmong et Laoloum de Luang Prabang et Champassak.



No. 236, unité 10, Bane Saphanthong Kang, BP. 10354, Vientiane RDP Lao.
Tel : 856 -21 314031, Mobile : 856-20 5510837, E-mail : taykeo@hotmail.com

SCANDINAVIAN BAKERY



74/1 Pangkham Rd. P.O.Box 6310
Tel: 21 5199, Fax: 21 5231
E-mail: scandi@laopdr.com
Vientiane, Lao PDR

OPEN EVERY DAY 7AM--- - 9PM

SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

At Anou, Center Point. (Close to Anou Hotel)
Open everyday 7:00-21:00
Tel: 21 5705



SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

Now we have home delivery

Dongkhamxang, un village hanté ?

SOMPHAVANH SIRAMATH

Dans le village de Dongkhamxang, arrondissement de Hadxayfong à Vientiane, tout comme dans de nombreux autres villages au Laos, on peut voir à l'entrée des maisons de grands épouvantails en bois, dont la particularité loufoque est qu'ils sont dotés d'énormes pénis… mais peu de gens connaissent leur signification !

Le Rénovateur s'est rendu sur place afin d'enquêter et savoir à quoi servent ces épouvantails.

Selon le grand-père Chaneung, ils servent à lutter contre le fantôme d'une veuve décédée qui continue de hanter le village pour chercher son mari.

« Selon les croyances ancestrales, si des hommes en bonne santé meurent pendant leur sommeil, on pense que ce sont des fantômes de femmes veuves qui leur ont pris la vie. La semaine dernière, trois hommes en bonne santé sont morts dans le village, et tout le monde est persuadé que c'est la faute à ces fantômes », a-t-il expliqué. C'est donc pour se protéger de cet esprit malveillant que les habitants ont dressé des épouvantails devant leurs maisons. Les fantômes des veuves sont censés jeter leur dévolu sur l'épouvantail doté d'attributs virils, et laisser dormir en paix les hommes.

Quelques hommes, pour lutter contre le fantôme, ont même revêtu les habits de leurs femmes, en dormant avec une jupe, et certains ont même tenté de se maquiller.



Un épouvantail faisant fuir les fantômes des veuves. *--Photo Somphavanh*

Selon Mlle Puy, une habitante, *« il y a des fantômes dans tous le pays, une fois j'en ai vu un à la pagode, il est grand comme un arbre et passe comme le vent »*. Madame Noy d'ajouter : *« Je ne crois pas que des hommes non malades puissent mourir de façon naturelle, mais on ne peut pas non plus affirmer que c'est la faute à un quelconque fantôme car les corps n'ont pas été examinés par un docteur »*.

En tout cas, à Dongkhamxang, les croyances les plus étranges vont bon train et les rumeurs s'autoalimentent. Reste à savoir si ces gros pénis de bois dissuaderont ou non des veuves à la recherche de l'âme sœur…

Et vous, croyez-vous aux fantômes ?

Réforme de l'éducation nationale : avancées et perspectives

PHONG THAMMAVONGSA

M. Khamphouang Choummaly, député de la 1ère circonscription de Vientiane, et par ailleurs chef par intérim du service de l'éducation de la capitale, nous a accordé un entretien à propos de la réforme de l'éducation nationale qui doit s'échelonner jusqu'en 2015 et dont l'objectif est d'améliorer le niveau de l'éducation dans le pays. La réforme de l'éducation se déroulera selon cinq axes principaux : l'éducation physique, artistique, intellectuelle, l'éducation au travail et l'éducation vertueuse. Tout le monde (élèves, professeurs, fonctionnaires divers…) est concerné par cette réforme qui est indispensable pour le développement économique du pays.

La réforme commencera dès l'année scolaire 2009-2010. Courant 2010, les élèves en première année des écoles maternelles devront passer en classe supérieure (école primaire) pour au moins 45 % d'entre eux. Chaque école maternelle, en particulier en province, devra créer des classes préparatoires pour les écoles primaires. D'autre part, les écoles maternelles privées vont se développer de plus en plus. Dès six ans, les enfants doivent être scolarisés à l'école primaire, et le service de l'éducation de la capitale a adopté des règlements en ce sens. Le gouvernement aider par ailleurs les populations ethniques défavorisées en proposant des bourses aux enfants, en particulier aux filles.



La réforme de l'éducation, une priorité du gouvernement . *- Photo Soulivanh*

Pour l'année scolaire en cours, le service de l'éducation de la capitale a sélectionné 116 écoles pour une expérimentation de passage en classe supérieure automatique, le contrôle continu remplaçant les examens, afin de réduire le nombre d'élèves échouant en fin de 1ère et 2e année. D'autre part, la langue anglaise et la langue française seront disponibles au programme d'études dès la 3e année de primaire. Si des écoles manquent d'enseignants, elles pourront recruter des contractuels.

Concernant la réforme de l'enseignement secondaire, le gouvernement veut augmenter le nombre d'élèves dans les lycées, avec un objectif de 60 à 95 % des élèves présents au collège. Le relèvement du niveau de l'éducation est également au programme, afin qu'il corresponde aux standards internationaux. De nouveaux programmes et manuels seront introduits, tandis que les enseignants recevront une formation supplémentaire.

En outre, les grands collèges et lycées devront obligatoirement disposer d'une bibliothèque et l'utilisation de l'outil informatique va se développer de plus en plus. L'enseignement professionnel ne sera pas en reste, avec des formations aux techniques de préparation alimentaire, de plantation ou encore de fabrication de charbon de bois.

Le sport sera développé lui aussi, avec le développement de l'enseignement de la gymnastique, tout comme l'art, avec une sensibilisation des enfants dès le plus jeune âge. Des compétitions seront organisées au niveau des districts et de la capitale.

Le gouvernement cherchera également à supprimer l'analphabétisme chez les populations pluriethniques âgées d'entre 15 et 45 ans, et ce dans chaque arrondissement du pays. Le service de l'éducation de la capitale a appelé les enseignants à répondre présent et à faire tous les efforts nécessaires pour perfectionner leur niveau, en coopération notamment avec l'Université nationale du Laos. Tout ceci se fera en parallèle d'une rénovation des bâtiments, toilettes et autres équipements collectifs.

Le gouvernement a appelé le secteur privé ainsi que les organisations internationales à œuvrer pour la réussite de la réforme.

La bibliothèque de Hatsady

PHETPHOSAY SENGPASEUTH

La lecture est une activité importante dans le quotidien dans la mesure où elle permet de s'instruire et d'apprendre de nouvelles choses, tout comme s'informer. Bien que des bibliothèques existent dans les écoles, les Lao ne sont pas de grands lecteurs.

Une bibliothèque publique a été ouverte à Vientiane en 2006, dans le quartier de Hatsady, arrondissement de Chanthabouly, dans la cour du lycée de Vientiane. Elle emploie huit personnes et dépend du ministère de l'Information et de la Culture.

Elle a été construite grâce à une aide de l'organisation japonaise EFA.

Le Rénovateur a rencontré le directeur de la bibliothèque, M. Phoukhong Youttitham. *« Notre bibliothèque est un lieu qui propose du savoir, des informations, sur l'histoire, tout comme sur notre société actuelle. Du fait de sa proximité avec le lycée, les étudiants peuvent venir y approfondir leurs cours. D'ailleurs, la fréquentation de l'établissement est due à 80 % à des lycéens. Nous avons des livres en lao, en français et en anglais, sur de nombreux sujets.*

La bibliothèque est ouverte de 9h à 16h tous les jours, sans interruption et sans fermeture pendant les vacances scolaires », a-t-il expliqué.

Nous avons également demandé à un jeune élève du lycée de Vientiane, M. Kaykèo, ce qu'il pensait de cette bibliothèque. Sa réponse : *« La situation de la bibliothèque fait que je peux m'y rendre facilement, que ce soit pour lire les journaux, des livres d'histoire ou encore des livres en anglais. Je viens tous les jours, dès que j'ai du temps libre. Lire permet de s'instruire. Avant qu'il y ait la bibliothèque, je ne pouvais pas acheter de livres car ils sont trop chers. Désormais, c'est facile et en plus c'est gratuit. »*

Grippe aviaire : stratégie des comités provinciaux



VAYORATH XAYASOMROTH

Le bureau de prévention et de lutte contre la grippe aviaire, en coopération avec la province d'Oudomxay, a organisé le 5 mars une conférence en présence des responsables des comités de prévention et de lutte venus de six provinces du nord. Cette conférence était présidée par M. Cheuang Sombounkhanh, directeur du bureau national de prévention et de lutte contre cette maladie, ainsi que de M. Bounpone Bouttanavong, gouverneur de la province d'Oudomxay, et M. Bounkouang Phichith, vice-ministre de la Santé et directeur adjoint du comité de prévention du virus du Sida. Etaient également présents les responsables provinciaux, des représentants de l'UNICEF et de l'OMS, ainsi que de nombreux fonctionnaires concernés.

Au cours de la conférence, M. Cheuang Sombounkhanh a rappelé : *« Depuis 2003, le virus de la grippe aviaire a contaminé 369 personnes, parmi lesquelles 234 sont mortes dont deux au Laos. L'épidémie a recommencé en février dans le village de Namma, district de Long, dans celui de Ban Thong May, district de Sing, ainsi que dans ceux de Ban Poung et Ban Nam Lu, district de Luang Namtha, province de Luang Namtha. De nombreux volatiles ont été abattus, mais l'épidémie n'a heureusement contaminé aucun être humain ».*

Dans les provinces disposant de sites touristiques importants et fréquentés, les autorités ont visité de nombreux sites pour évaluer les dangers et décider de l'éventualité d'un abattage de volailles.

« Le virus H5N1 est extrêmement dangereux, autant pour les animaux que pour les humains. Il pèse beaucoup sur la vie quotidienne des populations touchées et même sur l'économie du pays. Les opérations de prévention et de contrôle sont donc indispensables afin qu'il ne se propage pas vers les provinces voisines d'Oudomxay, Bokèo, Phongsaly, Luang Prabang et Sayabouly », a ajouté M. Cheuang Sombounkhanh.

Les participants ont partagé leurs opinions et connaissances à propos de ce problème, afin de trouver en commun des moyens de prévention et de maintien de la sécurité. Le directeur du bureau national de prévention et de lutte contre la grippe aviaire a également rappelé que toutes les provinces se devaient de coopérer dans tous les domaines, depuis le partage d'informations jusqu'à celui des budgets, dans le but d'éviter que le virus ne se propage. Il a conclu son allocution par un message à l'attention des habitants : bien faire cuire la viande avant de manger !

Le point sur la grippe aviaire à Luang Namtha

PHONG THAMMAVONGSA

Le docteur Bounkhouang Khambounheuang, directeur du département de l'élevage et de la pêche du ministère de l'Agriculture et des forêts, a donné la semaine dernière de nouvelles informations à propos de la propagation de la grippe aviaire dans la province de Luang Namtha.

« Le virus H5N1 a touché les populations de plusieurs endroits de la province de Luang Namtha. Actuellement, le comité en charge de la lutte contre la grippe aviaire a appliqué efficacement les mesures de rigueur, notamment l'interdiction de la consommation des volailles mortes dans les zones touchées, l'interdiction de jeter les cadavres à la rivière, et l'interdiction de déplacer les volailles issues des zones touchées. Les volailles mortes doivent être détruites selon des codes strictement définis, pulvérisées puis enterrées avec de la chaux blanche. En outre, les vétérinaires des villages et districts doivent accélérer le nettoyage des fermes et des habitations où l'épidémie s'est déclarée. Afin de ne pas permettre la contamination à d'autres zones, j'appelle les populations à bien respecter la délimitation entre zones rouges, jaunes et zones de surveillance », a-t-il déclaré.

Lui et plusieurs professionnels concernés ont apporté un don de 12 millions de kip à M. Lokhamloy, vice-gouverneur de la province, président du comité provincial du contrôle de la grippe aviaire, afin d'aider à stopper l'épidémie et par ailleurs indemniser les éleveurs sinistrés des villages de Nam Ma, district de Long, premier endroit où le virus est apparu, Thong May dans le district de Sing, et Poung dans le district de Luang Namtha. Récemment, le centre national des vétérinaires de la capitale a reçu les échantillons de volailles mortes du village de Nam Lu, et, après analyse, a confirmé la présence du virus H5N1. Ce village est peuplé de Thaï Dam et se situe à quelques kilomètres du village de Poung.

La culture de bois industriel : un secteur d'avenir

Le jatropha, l'hévéa et le bois agars ont la préférence des investisseurs

SOMPHAVANH SIRAMATH



Les jeunes plants d'hévéa, de jatropha et de bois d'agar attendent d'être replantés. *-Photos Somphavanh*

*« Les investisseurs ou les particuliers lao qui se lancent actuellement dans la plantation du bois d'agar (*Aquilaria), *de l'hévéas et du jatropha, font un placement judicieux et s'assurent une bonne source de revenus pour la vie car ce marché est loin de se tarir »*, explique la directrice de la société Y&P Agro Industry Biodiesel, mademoiselle Bouppha Phapaseuth.

Cette société cambodgienne spécialisée dans la culture d'essences industrielles, cultive ces trois essences sur des terres qu'elle a louées au gouvernement lao dans les provinces de Saygnaboury, Sékong, Saravane et Champassak.

Elle vient d'obtenir un nouveau droit de bail de 3 600 hectares dans cette dernière province et 500 hectares seront utilisés à l'occasion de la Journée nationale du reboisement (1er juin).

Parallèlement, la société a créé de nombreuses pépinières où de jeunes plants d'hévéa, de jatropha et de bois d'agar attendent d'être replantés dans des exploitations définies.

Cette activité a créé de nombreux emplois pour les habitants des localités où les pépinières sont situées, notamment dans les alentours



De nombreux emplois sont créés pour les habitants des localités voisines.

Y&P Agro Industry Biodiesel, exporte les produits transformés au Laos, notamment le combustible issu du jatropha qui est exporté en Corée, l'huile de bois d'agar en Chine et le latex en Thaïlande

des villages de Dongxiendy et de Thangone. En outre, elle achète également la production de graines de jatropha aux exploitants lao.

De nombreux investisseurs ont recours aux pépinières de Y&P Agro Industry Biodiesel pour constituer leur stock de plants, récemment le groupe Kolao a négocié pour l'achat de 30 000 plants de jatropha.

Entretien Mlle Bouppha Phapaseuth.

Le Rénovateur : de ces trois arbres, quel est celui dont on tire le meilleur de revenu ?

Bouppha Phapaseuth : Tout dépend de ces filières de distribution ; les marchés, eux existent et sont demandeurs quelle que soit l'essence.

Le jatropha a le vent en poupe, notamment grâce à son aspect écologique et à la flambée du cours du pétrole. Cependant les marchés du latex et du bois d'agar sont en développement constant

L R : Comment travaillez vous avec les exploitants locaux ?

B P : notre système est équitable ; nous fournissons les plants et les engrais aux propriétaires terriens en manque de fonds. Nous les initions aux techniques spécifiques de ces cultures et nous achetons leur production à un prix fixé selon le cours du marché

L R : Le biodiesel peut-il remplacer le pétrole ?

B P : Actuellement, il peut être une alternative au carburant traditionnel. Déjà en Corée, plus de 60% des voitures roulent au jatropha, sa pollution est minime et il est plus économique, ce sont deux facteurs essentiels qui font la différence.

L R : La culture de ces essences est-elle étendue au Laos ?

B P : Oui, le bois d'agar et l'hévéa ont été introduits au Laos il y a bien longtemps. Dans tout le pays, on compte environ 100 000 hectares de bois d'agar et 70 000 hectares d'hévéas. L'introduction du jatropha est plus récente (trois ans) et sa surface d'exploitation représente seulement 10 000 hectares. Dans un avenir proche cette surface devrait largement dépasser celles de l'hévéa et du bois d'agar.

L R : Quels sont vos projets d'extensions ?

BP : Nous allons augmenter nos surfaces de culture et nous voulons créer des unités de transformation près de la capitale pour vendre un produit fini.

Y&P Agro Industry Biodiesel a été créée en 2000. Son siège se situe au village de Xaysavang dans l'arrondissement de Saythany à Vientiane, elle emploie actuellement plus de 170 personnes.

Les fruits et légumes importés, un manque à gagner pour les agriculteurs lao

SOMPHAVANH SIRAMATH

« J'ai perdu plus de dix millions de kip sur la vente de ma production d'oignons car ceux importés de Thaïlande sont de plus en plus nombreux sur les marchés, et les coûts de production sont bien moindres que chez nous. Beaucoup d'autres agriculteurs sont dans le même cas que moi, nous souffrons de ces importations. »

Telles sont les paroles de M. Loun, un agriculteur du village de Xiengda, arrondissement de Saysettha à Vientiane, qui cultive depuis longtemps les oignons, choux chinois et autres curcubitacées. Cette fois-ci, il a investi plus de 25 millions de kip pour acheter des semences d'oignons en Thaïlande, des insecticides et des engrais chimiques, mais cet investissement ne lui a seulement rapporté que 15 millions après vente. Auparavant, il pouvait vendre pour 60 000 kip les 12 kilos d'oignons, ce qui lui rapportait 50 millions, alors que maintenant il est contraint de vendre la même quantité pour 20 000 kip.

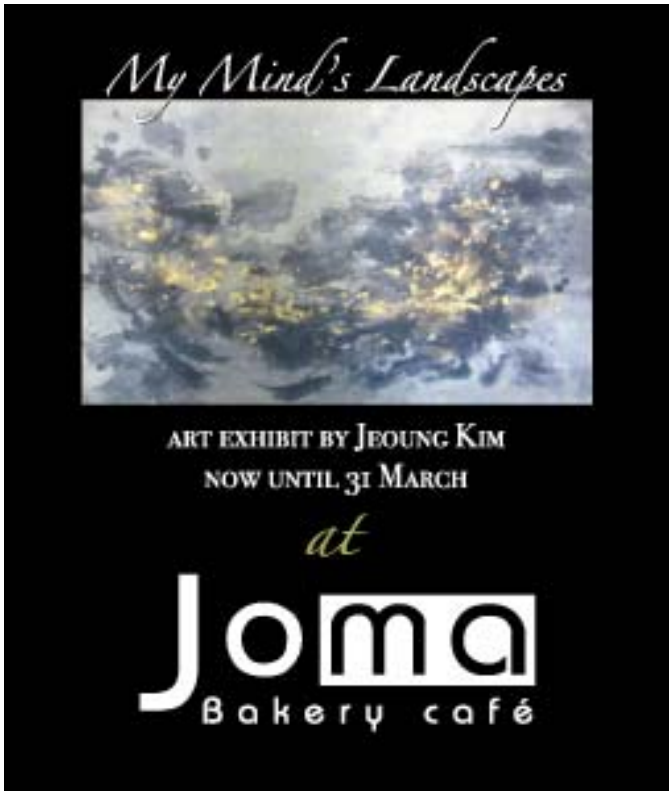
« L'année dernière, de nombreuses zones cultivées thaïlandaises avaient été inondées, et donc nous n'avions pas eu de concurrence. Cette année, les légumes provenant de Thaïlande ont littéralement envahi les marchés. A titre d'exemple, les choux chinois coûtent 3 000 kip pour 12 kilos, c'est un prix ridicule face auquel nous ne pouvons nous aligner. Si ça continue comme cela l'an prochain, je vais être obligé de changer de profession. J'aimerais que le gouvernement interdise l'importation de fruits et légumes que nous produisons déjà au Laos », a-t-il ajouté.

Dans le village de Xiengda, 70 % de la population travaille dans l'agriculture et le village dispose d'une surface agricole utile de 50 hectares, surface qui risque de sensiblement diminuer si la mauvaise ambiance économique continue.



Cette année, les légumes provenant de Thaïlande ont littéralement envahi les marchés. -*Photo Somphavanh*

La famille de M. Tick a quant à elle, arrêté l'agriculture pour se consacrer à une autre profession. *« J'ai arrêté de planter des légumes car je n'ai plus assez d'argent pour acheter des semences ni pour mener à bien la prochaine récolte. Le gouvernement tente de promouvoir l'agriculture pour réduire la pauvreté, c'est très bien, on ne demande que ça ! Mais s'il n'interdit pas d'un autre côté l'importation de fruits et légumes à bas prix, alors que nous en cultivons déjà, chaque agriculteur court à la faillite ! Désormais, ma femme et moi sommes commerçants dans le village de Houakhoua, arrondissement de Saysettha. Nous vendons justement de la salade, des concombres, des piments, choux et autres légumes. C'est une profession moins à risque »*, a expliqué M. Tic.La famille de Mme Dèng a elle aussi arrêté la culture après avoir perdu sept millions de kip avec les choux chinois. Elle nous a confié avoir arrêté, malgré qu'il lui reste quelques fonds, *« de peur de* (se) *retrouver sans plus un sou »*.



Sticky Fingers

215972

Join us for:
HAPPY HOUR half price cocktails
Every Wednesday 6-8pm & Friday 6-7pm
Wednesday 5-6.30pm Saturday 10-11.30am

Try our "Quick Fix" Lunch Menu
TIGER DRAUGHT BEER IS NOW HERE!

SMOKE FREE ZONE NOW AT STICKY'S

Vientiane Yoga Studio offering classes daily - telephone: 020 7608365 for information
(OPPOSITE THE TAIPAN HOTEL)

Regard sur le Laos par Stanislas Fraselizi

MANILA VANTHANOUVONG

Comme de nombreux photographes, Stanislas Fradelizi est un homme réservé et qui n'aime guère parler de lui et de ses clichés.

De mère polonaise et de père italien qui lui donnera le goût de la photo, Stanislas quitte Paris pour des cieux plus cléments à l'âge de dix sept ans. Il parcourt les Caraïbes puis l'Amérique centrale avant de s'établir aux Etats-Unis en 1991. Il s'installe d'abord en Floride et après avoir résidé en Indiana et en Nouvelle Angleterre, il s'établit à New York ou il y restera jusqu'en 2001. C'est là qu'il approfondit ses connaissances photographiques. Armé de son Reflex qui ne le quitte jamais, il prend ses premières photos.

En 2001, il décide de découvrir de nouveaux horizons et son choix se pose sur l'Asie du Sud-est. Après avoir voyagé en Thaïlande, au Cambodge et au Vietnam, il arrive au Laos. C'est le coup de foudre, à tel point qu'il y pose son bagage.



Stanislas Fradelizi .



Au guidon de sa moto, il parcourt les montagnes du nord, les plaines et plateaux du sud et la cordillère annamitique. Après plus de 80 000 kilomètres, pas une route ni sentiers, des plus reculés, qu'il n'ait parcouru; Il lui arrive de s'égarer et de passer sans le savoir la frontière vietnamienne ou chinoise.

Voyageant toujours seul, il ne connaît pas la solitude. A chacun de ses arrêts la population est là pour l'accueillir. Sa discrétion, l'intérêt qu'il porte à la culture, aux coutumes, aux religions et croyances lui ouvrent toutes les portes.

Ce que certains expriment par l'écriture ou la peinture, lui le saisit avec son regard. *« Mon objectif principal est de rester au plus près de la nature, dans ses couleurs mais aussi avec les sujets que j'essaye de toujours saisir dans l'instantané ».*

Très vite son talent retient l'attention. En 2003, il décide d'exploiter ses fonds iconographiques qui se composent à ce jour de plus de 40 000 clichés.

Il créée la société LaoPhoto.com qui est désormais l'une des leaders dans la photo commerciale et publicitaire. La liste des sociétés qui recourrent à ses services aussi bien pour leur calendrier annuel que pour leur campagne de publicité serait trop longue à énumérer. Retenons entre autres Lao Beer, UNDP, Tigo, Lao Tobacco, la Banque pour le Commerce Extérieur, Western Union, Lao Toyota….

LaoPhoto s'est aussi spécialisée dans l'établissement de librairies iconographiques pour les plus grands hôtels du Laos (Don Chan Palace, Lao Plaza, la Résidence Phou Vao, Heuan Puang Champa..) et compagnies privées (Couleurs d'Asie, Caruso..).



On retrouve aussi Stanislas comme photographe accrédité pour couvrir des évènements aussi différents que sont les cérémonies officielles ou les concours de beauté. Entre tous ses travaux, Stanislas trouve le temps de couvrir des opérations internationales. En 2004, il réalise le programme pour la tournée mondiale des moines Shaolin. On le retrouve, la même année, dans l'équipe qui participe à la découverte des sources du Mékong. Il parcourt pendant 10 jours à cheval les hauts plateaux du Tibet d'où il nous ramène une extraordinaire galerie de portraits de tibétains.

Mais à ce jour, le travail dont il est le plus fier est sa participation en tant que photographe à la réalisation du guide « Stay Another Day-Laos 2008 ». Financé par IFC - MPDF, ce guide a pour objectif de sensibiliser les touristes au programme d'aide au développement mené au Laos par les nombreuses organisations internationales et de promouvoir un tourisme équitable.

A l'occasion du lancement de ce guide, la Galerie « Trésors d'Asie » est très honorée de l'accueillir pour sa troisième exposition personnelle, après celles réalisées en 2003 au Sayo Café, puis en 2007 à Luang Prabang au Heuan Puang Champa.

Cette exposition vente comprend 25 photographies au format 40x50 cm et se tiendra du mardi 11 au samedi 30 mars 2008, du lundi au samedi de 9h30 à 19 heures, à la galerie « Trésors d'Asie » à Vientiane. Les tirages ont été exécutés par le laboratoire Lee Max Photo Digital à Vientiane.

Galerie « Trésors d'Asie » – 86 rue Setthathirath, face à Vat Ong Teu – tel. 222236

Stanislas Fradelizi - Laophoto.com – tel: (856) 20 5632505

Comment voulez-vous que le gouvernement vous aide ?

SOMPHAVANH SIRAMATH

L'augmentation du coût de la vie pénalise une partie de la population lao et le poids de « la vie chere » est de plus en plus difficile à supporter pour les plus démunis.

Cette difficulté entraîne sont lot d'effets indésirables et d'interrogations soulevées par la population. Dans ce lot, on retrouve des thèmes récurrents comme, la drogue, le gel des salaires, le manque d'infrastructures agricoles et éducationnelles.

Le Rénovateur a été relever les commentaires de personnes directement touchées par cette crise. Chacun propose une solution selon le cas qui l'affecte.

Mme Chanh, habitante du village de Xiengda à Vientiane : *« J'ai peur que mes enfants consomment de la drogue, et j'aimerais que le gouvernement renforce sa politique contre les drogues, en aidant les drogués à renoncer et en arrêtant les trafiquants. Dans mon village, beaucoup de poulets, canards et même de câbles électriques ont été volés. C'est l'œuvre de drogués. »*



M. Si, habitant du village de Natane : *« J'aimerais que le gouvernement construise un réseau d'irrigation dans mon village de Natane, arrondissement de Santhong à Vientiane. Nous ne pouvons cultiver le riz que pendant la saison des pluies, et parfois les villageois ont même recours à la culture sur brûlis, ce qui n'est pas vraiment souhaitable d'un point de vue écologique. Beaucoup de gens veulent planter des légumes, concombres et autres fruits comme les pastèques, mais on manque d'eau. Avec un réseau adéquat, le niveau de vie s'améliorerait sensiblement. »*



M. Souphasavanh, habitant du village de That Luang : *« J'aimerais que les salaires des fonctionnaires augmentent en concordance avec les prix sur les marchés. Je gagne 400 000 kip par mois et mon salaire ne suffit pas. Je voudrais également que l'on protège le prix des marchandises pour éviter la pratique de tarifs excessifs. Je voudrais également que la pauvreté soit diminuée dans les provinces reculées, afin que les jeunes ne soient pas obligés de venir travailler dans les villes. »*



M. Kham, habitant du village de Xiengda : *« Je voudrais que le gouvernement construise plus d'écoles professionnelles. Beaucoup de jeunes terminent leurs études au lycée mais il n'y a pas assez d'écoles pour eux, et de plus il n'y a pas assez de bourses, de sorte que beaucoup qui aimeraient continuer leurs études se voient contraints d'arrêter. »*

Les vêtements traditionnels en proie à l'uniformisation de la mode ?

SONESAVANH SOULIYAPHACK

Les femmes lao sont souvent plébiscitées et louées non seulement pour leur beauté, mais pour leur classe et leur bon goût dans le choix des vêtements. Traditionnellement, elles portent le sinh (jupe) pour toutes les cérémonies, pour aller à la pagode ou encore au travail.

L'Union des femmes lao a récemment organisé une réunion à Vientiane sur le thème de la promotion des vêtements des femmes lao.

Cependant, beaucoup de jeunes filles abandonnent progressivement le sinh, hors des occasions citées avant bien entendu, pour des vêtements étrangers, comme les pantalons, qui sont, il est vrai, plus pratiques pour se promener, aller au marché ou encore conduire.



Le Rénovateur a enquêté sur la question en demandant à plusieurs jeunes filles ce qu'elles pensaient des types de vêtements disponibles.

Mlle Latsamy Syvongxay, 19 ans, étudiante à la faculté de droit : *« Porter le sinh, c'est une partie de notre culture, lorsqu'on se rend à la pagode, à l'école, ou au travail. Porter le pantalon n'est pas exclu pour autant, mais normalement cela ne doit pas se faire lors des mêmes occasions. J'ai parfois vu des femmes portant des pantalons ou des jeans à l'occasion de cérémonies de baci, mais on ne peut rien leur dire, c'est leur volonté personnelle. Espérons qu'elles n'oublient pas les vêtements qui font partie de notre tradition. »*



Mlle Chindavanh Phonemany, 22 ans, étudiante au Centre d'éducation et de développement de l'environnement à l'Université nationale du Laos : *« Porter le sinh, surtout à l'étranger, est gratifiant car les gens comprennent tout de suite que l'on est une femme lao. C'est une bonne chose, car il n'y a pas de costume vraiment similaire au notre. Les jeunes filles à l'école continuent de perpétuer la tradition, et c'est une bonne chose. »*

Mlle Phetnyla, 18 ans, étudiante au collège Kavin : *« Je porte le sinh lorsque je vais à l'école, à la pagode ou à un mariage. Mais lorsque le week-end je vais par exemple au centre Lao-ITECC, à des concerts ou chez des amies, ce n'est pas la peine de s'habiller ainsi. Porter le pantalon, c'est plus facile et souvent plus confortable. En plus c'est la mode. Disons qu'il faut savoir couper la poire en deux entre tradition et modernité. »*

En tout cas, les étals des marchés ne sont pas près de devenir dépourvus de sinh, on en trouve partout, de motifs, couleurs et matières différentes, pour satisfaire tous les goûts.

Lao Télécom soutient la Francophonie

MANILA VANTHANOUVONG

Le jeudi 6 mars, la directrice marketing de Lao Télécom Mme Somchit Leuangvansay, a remis au directeur de l'Antenne de Vientiane de l'Agence universitaire de la Francophonie (AUF) M. Bernard Vanthomme, des dons pour un montant total de 6 400 000 kip. Les cadeaux seront remis, dans le cadre de la Journée internationale de la Francophonie, aux lauréats (étudiants et élèves) des nombreux concours, jeux et tournois qui seront organisés par les différents acteurs nationaux, bilatéraux et multilatéraux de cette manifestation. Les prix seront remis le 26 mars, à l'Université nationale du Laos, lors de la cérémonie officielle qui sera présidée par le ministre près la présidence de la République, chargé de la Francophonie, M. Soubanh Srithirath, et qui rassemblera les ambassadeurs des pays membres de la Francophonie présents au Laos ainsi que de nombreuses personnalités francophones des différents ministères de la République démocratique populaire lao, du milieu universitaire et scolaire et du monde de l'entreprise.





Mme Somchit Leuangvansay (à droite) remet le chèque à M. Bernard Vanthomme. *-Photo DR*

Une guinguette au bord du Mékong

PHETPHOSAY SENGPASEUTH

A Vientiane se tiendra du 15 au 22 mars 2008 une guinguette au bord du Mékong, organisée par le Centre de langue française. Cette guinguette s'inscrit dans le contexte de la semaine de la Francophonie et fait suite au succès rencontré par la tenue de la 23e Conférence ministérielle de la Francophonie en novembre dernier. Par cette action, le Centre de langue française entend faire connaître à la communauté lao une partie de la tradition populaire des arts vivants en France.

Au-delà de cette ambition, le pari du Centre de langue française est d'introduire au Laos un évènement d'envergure, de concevoir, sur les bords du Mékong, cet évènement marginal, de développer le concept de création d'un espace dans un milieu original bien que propice. La guinguette sera animée tous les soirs par un concert du collectif de la Saugrenue ou d'un groupe soutenu par le Festi'Val-de-marne (Agnès Debord, Courir les rues, Lavach'). Les styles musicaux de ces groupes conviennent parfaitement à l'esprit d'une guinguette, ce sont des chansons à texte et/ou dansantes.

Pour l'aider dans la mise en place de cet espace guinguette et cette série de concerts, le Centre de langue française a fait appel à deux structures réputées pour leur attachement à la culture française, leur dynamisme et leurs engagements :

1) Le Festi'Val-de-marne a fêté ses 20 ans en 2006. Il s'installe au début de l'automne et pour trois semaines dans tout le département du Val-de-Marne. Son directeur, Jean-Claude Barens, a la volonté de faire produire toujours plus de nouveaux talents afin que la musique en France ne soit pas uniquement centré sur l'aspect mercantile, mais reste au contraire toujours innovante. La tenue de concerts au cœur de la ville constitue un évènement d'ampleur peu commune à Vientiane. Le Centre de langue française espère ainsi toucher le plus grand nombre de personnes (Lao, expatriés, touristes de passage…) en leur proposant une manifestation culturelle « à la française ».

2) L'association Le Petit Monde mondée par Ronan Brient et Jonathan Odet propose de recréer l'atmosphère de la guinguette par le biais d'un décor et d'animations. Durant la journée, le danseur du collectif de la Saugrenue sera à la disposition de tous les passants curieux souhaitant s'initier aux pas de danse des bals populaires français. En outre, comédiens et danseurs lao s'associeront à l'évènement aidant à l'animation de la guinguette, formant des duos avec les participants français. Enfin, un metteur en scène français, Thomas Cloarec, viendra en résidence à Vientiane afin de coordonner la direction artistique des comédiens lao.

L'atmosphère de la guinguette, portée par une mise en scène originale, bercera les spectateurs qui se laisseront entraîner par le son de l'accordéon à peine couvert par les clapotis du Mékong. Au son des bals populaires, les spectateurs pourront déguster des vins français accoudés à un comptoir de la guinguette, en regardant les enfants s'égayer devant le jeu de la grenouille et les plus grands se quereller autour du cochonnet et des concours de pétanque.

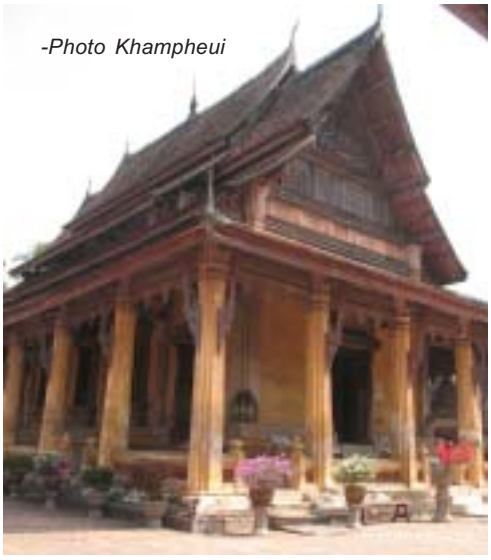
Vientiane sera fêtée pour son 450e anniversaire

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

Capitale politique, administrative, économique et culturelle du pays, Vientiane compte plus de 700 000 habitants. Elle est située au centre du pays sur une plaine fertilisée par le Mékong. Sur les berges du fleuve, la saison sèche laisse apparaître des nappes d'eau miroitante sous un soleil ardent, et quand le soir arrive, des jeunes gens jouent, se reposent et pratiquent diverses activités sportifs et de loisirs sur la plage Don Chan. Des centaines de restaurants au bord du fleuve accueillent les touristes qui dégustent de la bière lao en écoutant la musique et en contemplant le fleuve. L'origine de Vientiane demeure mystérieuse. Des Khmers auraient occupé cette région plusieurs siècles avant les Taï. Selon, diverses archives historiques, Vientiane fut fondée en 307 avant JC par Phagna Chanthaboury Pasithisak.

En 1560, le roi Saysethathirath transféra la capitale du royaume du Lane Xang de Luang Prabang à Vientiane, suite à la perte de son royaume de Chiang Mai. Il était le successeur légitime de son père (Phrachao Phothisarath) qui a gouverné deux royaumes, Chiang Mai et Lane Xang Luang Prabang. A son arrivée à Vientiane, Saysethathirath fit construire de nombreuses pagodes et des stupas dont le vat Ho Phakèo, le stupa du That Luang et la pagode de Simeuang et autres lieux de culte autour de son palais ainsi que le site du palais présidentiel actuel. Le monarque fit construire également les murs d'enceinte de la ville de Vientiane pour la protéger des envahisseurs. Vientiane fut désormais la capitale administrative du pays. Elle devint la ville la plus belle de la nation et aussi une des plus importantes capitales des pays de la région. Sa réputation, son développement se firent entendre de très loin dans le monde. Plusieurs illustres voyageurs vinrent visiter le Laos. En 1651, Van Wustoff, un commerçant hollandais de passage à Vientiane, la décrit ainsi :

« *Elle se dressait haute comme une apparition derrière des murailles rouges. Les gigantesques portes de son enceinte permettaient le passage des éléphants dont les baldaquins à étages ne heurtaient jamais leurs voûtes ornées du lotus rituels. Les lamées d'airains, cloutées de cuivre, en bois précieux, complétaient la défense de la ville Sainte dont les innombrables That, stupas ossuaires dorés, se profilaient au-dessus des palmes. Elle était tellement dorée, tellement enrichie de mosaïques qu'elle apparaissait sous le soleil tel un astre embrasé* » .



-Photo Khampheui

Les richesses fabuleuses de cette cité ne tardèrent pas à attiser la convoitise des armées ennemies. A la suite de querelles internes consécutives à la mort du roi Suryavongsa, le royaume éclata en principautés vassalisées par les étrangers. En fait, Vientiane tomba sous la coupe étrangère en 1778. En 1826, désireux de se libérer, le roi Anouvong souleva une armée contre l'occupant. Mais il fut vaincu et la situation de la ville empira.

La plupart des habitants furent transférés sous la contrainte de l'autre côté du Mékong, les richesses pillées. Les agresseurs volèrent les fabuleux trésors (diamants, émeraudes, saphirs, ivoires sculptés, coffres d'argent, colliers de corail, bois précieux, étoffes tissées de perles) puis ils enlevèrent les bouddhas pour s'emparer des pierres précieuses et des lingots d'or contenus à l'intérieur des statues. Les rois qui succédèrent à Anouvong continuèrent d'unifier la population pour créer une force de résistance et libérer le pays. Plus tard le pays tomba sous la domination coloniale. Sous l'occupation, le pays ne retrouva que partiellement son identité car la rive droite du Mékong fut définitivement perdue. Puis progressivement le pays commence à se réveiller, à se reconstruire, à se développer. Grâce à la Révolution lao conduite par le Parti populaire révolutionnaire, en 1975, le Laos retrouve son indépendance, sa souveraineté. Le Parti a ouvert la voie de construction nationale. Vientiane est devenue aujourd'hui le cœur du peuple lao. Des patrimoines nationaux ont pu être ainsi restaurés, les voies de communications se sont modernisées. Les pagodes et les temples ont fait l'objet de rénovation notamment le musée de Hô Phrakèo, le vat Sisaket, le stupa du That Luang afin qu'ils deviennent l'héritage du peuple et du pays. Le projet de réhabilitation du temple musée du vat Sisaket qui fait partie des préparatifs de la célébration du 450e anniversaire de la capitale de Vientiane est mis en œuvre pour célébrer aussi le 190e anniversaire de sa fondation (4/3/1818-4/3/2008).

Bien que la réfection du vat musée soit coûteuse, le gouvernement tient à la réaliser. De ce fait, des appels aux dons ont été lancés à destination de tous les Lao y compris ceux de l'étranger.

A ce propos le vice-ministre de l'Information et de la Culture, membre du comité national pour la célébration du 450e anniversaire de la capitale de Vientiane et chef du sous comité des activités culturelles, M. Bouangeun Saphouvong, a tenu une conférence de presse et déclaré :

« Le projet d'innovation du musée de Sisaket constitue un énorme travail parmi d'autres décidé par le gouvernement car le vat Sisaket est la plus ancienne des pagodes à Vientiane. Nous nous sommes appuyés sur l'étude des experts lao et étrangers pour la rénovation de l'ensemble des bâtiments du vat. Cette restauration comprend la bibliothèque, le sanctuaire (le Sim), les murs, les canaux d'évacuation des eaux, les clôtures, les cloîtres, le logement du vénérable et les sculptures. Pour que la vat conserve son âme et sa beauté, le style et les formes initiales seront scrupuleusement respectées ». Il a indiqué que, l'historique du vat, sa symbolique, son architecture, seront des sujets traités pendant la fête et a renouvelé son appel aux dons :

« *Pour réaliser les réparations, on a besoin des matériaux d'importation coûteux et le budget du gouvernement est restreint. J'en appel aux bouddhistes intérieurs et extérieurs à faire un geste de générosité afin de conserver à jamais cet édifice d'une valeur culturelle irremplaçable pour tous les Lao* ». Les travaux du vat Sisaket ont commencé au début de ce mois et devraient s'achever en 2009.

« Tham Pha Pafa » : un site culturel et touristique

SONESAVANH SOULIYAPHACK

La semaine dernière, à l'occasion de la célébration de la Journée internationale de la femme, le 8 mars 2008, l'équipe féminine de la presse lao en langues étrangères s'est rendue pour un voyage de deux jours dans la province de Khammouane, accompagnée par le directeur général de la presse lao en langues étrangères, M. Savankhone Razmountry. Ce fut pour les journalistes du *Rénovateur* une bonne occasion de visiter la grotte de Tham Pha Pafa.

Tham Pha Pafa est situé dans le district de Thakhèk, province de Khammouane. Sur la route nationale 13 sud à environ deux kilomètres de Thakhèk, on prend à gauche sur une route non goudronnée pendant huit kilomètres, avant d'arriver au village de Na Khang Xang, lieu où se trouve Tham Pha Pafa.

Après un départ à huit heures du matin de Vientiane, l'arrivée à Ban Nam Thone, district de Pakkading, province de Borikhamxay, s'est faite aux alentours de midi. Après le déjeuner, l'équipe continue son périple vers Khammouane. La grotte de Tham Pha Pafa est plus connue sous le surnom de grotte des bouddhas. Plus de 200 statuettes s'y trouvent : 16 d'entre elles sont en or, 133 en argent et 64 en cuivre, toutes découvertes en 2004.

Lors de l'entrée dans la caverne, il faut faire une offrande constituée d'un plateau de fleurs et de bougies, prier et faire des vœux. La plupart des bouddhas sont petits, ils sont regroupés et il est interdit de prendre des photos. Les femmes n'ont pas le droit de toucher les statuettes mais les hommes peuvent. Il faut enlever ses chaussures avant de rentrer et les femmes, étrangères comme lao, se doivent de porter le sinh (jupe traditionnelle).

Les environs de Tham Pha Pafa sont entourés de beaucoup de montagnes et de falaises. A l'entrée de la grotte, une pagode est en construction et de nombreux restaurants servent les visiteurs. On trouve également des artisans locaux qui fabriquent grands et petits couteaux, canifs et autres ustensiles, mais également des médicaments traditionnels et naturels. Pour pénétrer dans la grotte, il faut acheter un billet qui coûte 3 000 kip, ainsi que des fleurs pour 2 000 kip.

Il est possible de louer une jupe sur place. C'est un lieu qui n'est pas fréquenté par les bonzes, on trouve seulement des responsables et des gardiens.

Pour M. Boualay Phoutdamlong, gardien de la grotte, *« l'argent donné par les visiteurs sert à la reconstruction de la route qui mène à la grotte, elle n'est pour l'instant qu'en terre, et il a également servi à l'érection d'un nouvel escalier en ciment qui a coûté 200 millions de kip, mais c'est aussi un revenu non négligeable pour nous tous »*.

Tham Pha Pafa est située à Ban Na Khang Xang, district de Thakhèk, à huit kilomètres de la ville éponyme. Le paysage est splendide, avec des rizières, des arbres, des montagnes et les maisons des habitants.



Pour accéder à la grotte, il faut emprunter une échelle de 15 m.



-- *Photo Phoonsub*

Le Dr Sivixay Thammalangsy, directrice de Lao Inter Clinique

VAYORATH XAYASOMROTH



Le Dr Sivixay Thammalangsy a aussi la fonction de gynécologue-obstétricien. *-Photo Somphavanh*

Lao Inter Clinique créée en 1988 est située à Ban Mixay, à Vientiane. Le Dr Sivixay Thammalangsy y occupe la fonction de gynécologue-obstétricien

Après avoir obtenu son baccalauréat en sciences médicales (1980) à l'Université de Sisavangvong au Laos, elle a commencé à travailler comme gynécologue obstétricien à l'hôpital Mahosot pendant plus de dix ans. Ensuite elle poursuivra ses études à l'Université de Tasmanie à Hobart, en Australie (1997) et obtiendra un Master de sciences médicales en obstétrique et en gynécologie. De retour au pays, elle travaille à l'hôpital de la Mère et l'Enfant jusqu'en 2006 et cumule un autre poste au Département de l'hygiène et de la prévention du ministère de la Santé.

« *Dans les consultations de Lao Inter Clinique sont inclus échographie d'obstétrique et de gynécologie, la planification familiale, la fertilité, les soins prénatal,* explique le Dr Sivixay Thammalangsy. *On peut y effectuer des tests et la clinique fournit des conseils volontaires et confidentiels sur les maladies sexuellement transmissibles notamment le sida et l'hépatite* ».

Lao Inter Clinique, est un établissement privé qui est spécialisé dans la prévention des MST et des maladies gynécologiques telles que les cancers du col de l'utérus, des ovaires et du sein. Pour le domaine obstétrique, la clinique accompagne les femmes enceintes du début de la grossesse à l'accouchement, elle surveille notamment les anomalies de présentation de l'enfant et est spécialisée dans les soins d'urgences aux prématurés. Elle joue également un rôle essentiel dans le conseil aux couples.

On peut y effectuer des tests et la clinique fournit des conseils volontaires et confidentiels sur les maladies sexuellement transmissibles...

Parcours et formation :

1998 - gestion des MST à l'Université de Gand, Belgique ;

2000/2001/2002/2003 - formation professionnelle intensive en gynécologue-obstétrique et échographie à l'Université de Zurich, Suisse ;

2000/2001 - formation avec le biais de la Coopération française au centre de la santé de la Mère et l'Enfant, à Hanoi ;

2005 - formation sur la santé sexuelle pour les professionnels de la santé dans les pays de la sous région au collège médical de Kunming ;

2005 - atelier inter pays sur la formation de formateurs sur le sida (conseil et dépistage volontaire) au Myanmar ;

2006 - traductrice de formation en matière de genre et de santé sexuelle pour les professionnels de la santé dans les pays de la sous région à l'Institut pour la santé et études sur le développement, au collège médical de Kunming.

Cours d'été sur la santé des femmes à l'Université de Melbourne.

Formation sur la prévention des maladies de la mère à l'enfant à Chiang Mai, en Thaïlande.

Formation sur les MST à l'Université de Gand en Belgique.

Formation sur la gestion de crise et de conseil au centre d'assistance téléphonique, à Bangkok.

Lao Air



Effective from 01 January 2008

Vientiane - Phongsaly – Vientiane

Route	Date	Departure		Arrival		Aircraft
		Airport	Time	Airport	Time	
VTE - PSL	Wed	Wattay	09:00	Bounneua	10:30	Cessna
VTE - PSL	Fri	Wattay	13:30	Bounneua	15:00	Cessna
PSL - VTE	Wed	Bounneua	11:00	Wattay	12:30	Cessna
PSL - VTE	Fri	Bounneua	15:30	Wattay	17:00	Cessna

Vientiane - Samneua - Vientiane

Route	Date	Departure		Arrival		Aircraft
		Airport	Time	Airport	Time	
VTE - SN	Tue	Wattay	13:30	Nathong	14:50	Cessna
VTE - SN	Sat	Wattay	13:30	Nathong	14:50	Cessna
SN - VTE	Tue	Nathong	15:20	Wattay	16:40	Cessna
SN - VTE	Sat	Nathong	15:20	Wattay	16:40	Cessna

Vientiane - Xayabouly – Vientiane

Route	Date	Departure		Arrival		Aircraft
		Airport	Time	Airport	Time	
VTE - XYB	Thu	Wattay	09:00	Xayabouly	09:50	Cessna
VTE - XYB	Sat	Wattay	09:00	Xayabouly	09:50	Cessna
XYB - VTE	Thu	Xayabouly	10:20	Wattay	11:10	Cessna
XYB - VTE	Sat	Xayabouly	10:20	Wattay	11:10	Cessna

For information please contact:
Tel: (856-21) 513 007, Mobile: (856-20) 6632854
Fax: (856-21) 513 007. E-mail: info@lao-air.com; www.lao-air.com

Découverte du Vat Phou au Centre de langue française *(2/2)*

PHETPHOSAY SENGPASEUTH

Suite du Rénovateur 477

Dans la roche qui soutient le portique, en arrière du portique, est sculpté un bas-relief représentant une Trimurti, la trinité hindouiste (Shiva, dieu principal du sanctuaire au centre, Brahma à droite, Vishnu à gauche). Le sanctuaire est composé d'un avant-corps (salle hypostyle) en grès, accessible par trois portes (sud, est, nord) et à l'arrière d'une *cella* de briques, qui abritait un Linga, lequel fut vraisemblablement, à une certaine époque, ondoyé en permanence par l'eau amenée de la source.

Elle arrivait par un orifice percé dans le mur ouest et était évacuée par un conduit de pierre (*somasutra*) traversant le mur nord. Notons que cet ondoiement du Linga est un fait unique dans la religion hindouiste khmère et donne au sanctuaire de Vat Phou son caractère exceptionnel. Sur les murs extérieurs de l'avant-corps, on peut voir des Dvarapala (gardiens de portes) et des Devata (divinités féminines mineures). Toutes les portes sont surmontées de frontons et linteaux sculptés, représentant surtout Krisna (un avatar de Vishnou), mais aussi Indra, Vishnou, Shiva ascète et des scènes du Ramayana. Le sanctuaire a été transformé en temple bouddhiste et contient trois récentes effigies de Bouddha, qui obturent l'accès central à la *cella*.

La source sacrée

Derrière le portique à degrés se trouve un espace limité au sud par un mur, au nord par un chaos rocheux et à l'ouest par le pied de la falaise, qui forme à cet endroit un abri-sous-roche dont le plafond laisse sourdre les sources sacrées.



Des fouilles récentes (PRAL 1991-93, Projet de recherche en archéologie lao) ont révélé plusieurs aménagements architecturaux successifs de cette zone (ces aménagements ne sont actuellement pas visibles, toutes les tranchées de fouilles ayant été rebouchées par mesure de protection). Cette zone forme un ensemble clos, entièrement occupé par des dispositifs liés à la collecte et l'adduction des eaux vers le sanctuaire.

Le sanctuaire

Ce type d'aménagement, qui n'est attesté dans aucun autre sanctuaire khmer, fait la très grande originalité de Vat Phou. Un petit temple en grès et brique (XIe siècle) en partie encastré sous la falaise, sacralisait l'eau de la source sud, et contenait probablement un Linga. Derrière ce petit temple, sous la falaise, furent trouvées des statuettes khmères en bronze de Vishnou et d'une divinité féminine, ainsi que des effigies de Bouddha plus tardives. Les eaux de la source nord étaient accueillies dans des bassins de grès vert et briques et, au moins dans le dernier état architectural (XIIIe siècle), amenées au sanctuaire par un aqueduc de grès vert sur colonnettes. Celui-ci descendait la pente sur le côté sud d'une galerie à plusieurs paliers, en blocs de grès, franchissait la porte sud du portique grâce à une ouverture percée dans le côté sud, puis, arrivé sur la terrasse, tournait vers le nord pour aboutir à l'arrière du sanctuaire, en face de l'orifice d'adduction. Plusieurs socles retrouvés autour de la source attestent de la présence de statues maintenant disparues (probablement des effigies de Shiva ou des Lingas).

De nombreux éléments lapidaires antérieurs au XIe siècle et réemployés dans les derniers aménagements montrent l'ancienneté de l'occupation.

Au nord du sanctuaire

Au nord du sanctuaire se trouvent des bâtiments monastiques modernes (en cours de démolition), et plus au nord, dans un éboulis de rochers, on peut voir des blocs sculptés (éléphant, crocodile, escalier encadré de serpents) certainement postérieurs au XIIIe siècle et des restes de cellules de méditation en grès (socles, parois, plafonds monolithes) beaucoup plus anciennes (peut-être 7e siècle).

Autour de Vat Phou

Dans la plaine, à 1 km au sud, au sud du « temple de Nandin », on peut visiter les ruines du petit temple de Nang Sida (début VIIe siècle) et plus loin, difficilement accessible, le temple de Thao Tao (début du XIIIe siècle).

Enfin, sur l'autre rive du Mékong, au bord de la rivière To Mo, se trouvent les vestiges d'un autre temple (VIIe et XIIe siècles), contenant une belle effigie de Mukhalinga (un Linga à tête humaine) préangkorienne.



ETHNOBOTANIQUE

Flamboyant sauvage

BIBA VILAYLECK

Caesalpinia mimosoîdes Lamk Leguminosae
Nam pou gna, Nam gna : lao
Ka gna, Pou gna : thaï
Flamboyant sauvage : français (interprétation personnelle)

Les Lao ont une longue tradition de consommation de légumes sauvages qu'ils emploient soit pour se nourrir, soit pour diversifier leur alimentation, soit pour en varier le goût. Nous en avons déjà vu plusieurs mais celui d'aujourd'hui est plus rare, il s'agit d'une plante du genre *Caesalpinia,* comme le petit Flamboyant ou le Sapan (**fang deng**).

C'est un arbuste ou petit arbre rencontré dans les forêts mixtes et les broussailles à 600-700 m d'altitude, couvert de poils sur toutes ses parties. Ses fines feuilles sont composées, alternes, longues de 15 à 20 cm, ses tiges rougeâtres sont épineuses. Les fleurs forment des grappes en bout de branches, elles ont de larges pétales jaune brillant avec une carène veinée de rose et des étamines terminées par des anthères rouge foncé. Les gousses qui apparaissent dès février ressemblent à celles du Sapan mais en plus petit.

C'est à l'époque de la floraison, de novembre à décembre que l'on peut ramasser les tiges couvertes de boutons floraux de cette légumineuse ou encore les acheter sur certains marchés. Les Lao mangent crues, comme accompagnement du **lap** ou du **olam,** les fleurs et les feuilles de **Nam pou gna** ou plus exactement **phak Nam pou gna.** Ce nom peut se traduire par « légume épineux des ancêtres » ; « épineux » est compréhensible quand on en voit les tiges mais nous ne savons pas quel est le rôle des ancêtres ici, peut être simplement de rappeler l'ancienneté de l'utilisation de cette plante qui est originaire de la région. En français, faute d'avoir trouvé un nom d'usage, nous avons choisi le « Flamboyant sauvage ».

Ce n'est pas seulement pour son goût, légèrement acide nous dit-on, que cette plante est consommée, mais aussi parce qu'elle a la réputation de redonner des forces aux personnes surmenées.

Dans le cadre des recherches faites dans plusieurs pays pour tirer partie des connaissances traditionnelles sur les plantes, différents extraits de ce Flamboyant sauvage ont été analysés ; certains ont montré une possible activité contre huit bactéries pathogènes de l'homme et sont à l'heure actuelle testés par des laboratoires de recherche en Thaïlande.



Paquet de phak nam phou gna vendu au marché.

Phak Nam pou gna est ainsi l'une des nombreuses plantes sauvages ou de cueillette (on a pu en dénombrer près de 300) utilisées par les Lao qu'il faut surveiller et éventuellement protéger pour la recherche médicale et pharmaceutique mais aussi pour maintenir la plus grande diversité possible des espèces et garder à la cuisine lao toute sa spécificité et sa richesse.



Les jolies fleurs épanouies de ce flamboyant sauvage.

Riz gluant au lait de coco avec mangue mûre

MANILA VANTHANOUVONG



Préparation et cuisson:

1) Rincer le riz dans un récipient d'eau froide deux à trois fois en le remuant avec les mains jusqu'à ce que l'eau devienne claire.

2) Laisser tremper le riz dans un récipient d'eau froide pendant une nuit ou au moins cinq heures.

Le niveau de l'eau devra dépasser le riz d'au moins cinq centimètres.

3) Pour accélérer la préparation, on pourra faire tremper le riz pendant trois heures dans de l'eau chaude après le rinçage.

4) Égoutter soigneusement le riz dans un panier, ensuite le faire cuire à la vapeur.

5) Mettre l'ustensile pour faire cuire le riz gluant au feu assez vif après l'avoir rempli avec un peu d'eau. L'eau devra bouillir et produire de la vapeur pendant toute la cuisson du riz.

6) Placer le panier rempli du riz dessus, mettre un couvercle. Le bas du panier ne doit pas toucher l'eau.

7) De temps en temps, remuer le riz délicatement avec une spatule sans casser les grains et agiter le panier de haut en bas.

8) Goûter le riz à cette occasion pour vérifier la cuisson.

9) Pendant ce temps, mettre la moitié du lait de coco dans une casserole et porter à ébullition.

10) Ajouter le sucre et le sel.

11) Bien dissoudre le sel et le sucre et laisser bouillir au moins cinq minutes en remuant constamment.

12) Quand le riz est cuit (il faut environ 25 min), le placer dans un récipient.

13) Incorporer graduellement une partie du lait de coco avec le riz et remuer délicatement avec un spatule sans casser les grains de riz.

14) Le riz doit absorber totalement le lait de coco, mais il s'agit de faire absorber un maximum de lait de coco par le riz afin qu'il ne donne pas une impression de sécheresse. Recouvrir le riz mélangé avec du lait de coco pendant 30 minutes.

15) Verser le reste de lait de coco dans une casserole et porter à ébullition sur feu doux. Ajouter le maïzena et un peu de sel, remuer sans arrêt jusqu'à ce la sauce de lait de coco devienne épaisse. Retirer du feu.

16) Éplucher les mangues et les sculpter avec un couteau à double tranchant utilisé pour la sculpture sur fruits si vous avez des notions de cet art.

17) Quand le riz a suffisamment reposé et légèrement séché (au moins 15 minutes), le mettre dans l'assiette et arroser de la sauce de lait de coco.

18) Placer les mangues sur le plat ou sur chaque assiette destinée aux invités.

Ingrédients pour 5 personnes :

- 1 mangue mûre par personne
- 500 grammes de riz gluant
- 400 grammes de lait de coco
- 300 grammes de sucre
- 1 cuillerée à soupe de sel
- 1 cuillerée à soupe de maïzena

Phongsavanh BANK

Exchange Rates
as 3 September 2007

	USD	THB	EUR
Buy	8,997	280.45	13,277
Sell	9,043	281.86	13,550

Interest Rate	Lao Kip	US Dollar	Thai Baht
Savings Account	3.50%	1.50%	1.00%
Terms Deposit 3- Month	6%	1.75%	1.25%
Terms Deposit 6- Month	8%	2.25%	2%
Terms Deposit 12- Month	10%	3%	2.25%
Premier Account	2.50%	1%	1%
Cash Management Account	4%	1.75%	1.75%

PROGRAMME DE LA FRANCOPHONIE 2008 (2e PARTIE)

Date	Evènement	Lieu	Heure	Partenaire	Observation
19	Finale du concours de la chanson francophone	CLF	18h30	CLF	
19	Concours informatique (le voyage francophone) Présélection des spectacles(danses, théâtre) ; Débat-rencontre (Des Français au Laos)	ENS de Luang Prabang	Toute la journée	ENS de LPB	
20	Concours de jeu des chiffres et des lettres	CNF	9h00 - 12h00	AUF/CNF	Ouvert à 30 participants: étudiants francophone de l'UNL (équipe de deux personnes)
20	Concours informatique, le voyage francophone Finale des conpétitions sportives et du concours de jeux de société	ENS de LPB	Toute la journée	ENS de LPB	
20	Soirée spectacle	ENS de LPB	18h00	ENS de LPB	
20	Sélection de la finale provinciale de Vientiane des olympiades			Ambassade de France	
21	Concours recherche documentaire sur Internet	CNF	9h00 - 12h00	AUF / CNF	Ouvert à 30 participants: étudiants francophone de l'UNL (équipe de deux personnes)
21	Journée de manifestations. Présentation des spectacles des élèves, Visite des locaux du collège-lycée salle informatique,laboratoire,espace francophone. Remise de prix	Lycée Passathipatay, Luang Prabang			
21	Finale nationale des olympiades			Ambassade de France	
21	Débat sur les stratégies d'apprentissage des étudiants	Département de Français		Département de Français	
23	Concours de Pétanque	CLF	À partir de 8h30	CLF	Toute la journée
24	Concours recherche documentaire sur Internet	CNF	9h00 - 12h00	AUF / CNF	Ouvert à 30 participants: étudiants francophones de l'UNL (équipe de deux personnes)
24	Inauguration du nouveau centre multimédia	Département de Français	9h00	Département de Français	

Le Laos se prépare pour les J.O de Pékin en août 2008

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Les équipes nationales de natation et d'athlétisme sont en train de sélectionner les sportifs qui porteront les couleurs du Laos lors des Jeux Olympiques de Pékin, du 8 au 24 août. Les deux fédérations en question ne se font pas d'illusions et ne s'attendent pas à une médaille, mais ne veulent pas non plus faire de la figuration, et sélectionneront les sportifs de manière draconienne, car le Comité olympique national du Laos est membre du Comité international olympique, (CIO).

« Les équipes de natation et d'athlétisme apprendront beaucoup et gagneront de l'expérience au contact des meilleures nations mondiales dans ces disciplines », a déclaré le vice-secrétaire général du Comité national olympique, M. Phouvanh Vongsouthi.

Le comité enverra deux nageurs et deux coureurs en Chine. La fédération lao d'athlétisme a tenu sa compétition annuelle au stade national du 5 au 7 mars pour savoir qui envoyer sur place. Les deux plus rapides coureurs en catégorie 100 et 200 mètres ont été choisis.



Les courses de sélection en natation à la fin du mois serviront à trouver le meilleur nageur et la meilleure nageuse. Cependant, ils ne concourront que dans la catégorie 50 mètres nage libre. Les nageurs et coureurs lao n'ont remporté aucune médaille lors des 24e Jeux du Sud-Est mais ils auront l'occasion de gagner à domicile lors de la 25e édition.

Le Comité olympique national voulait envoyer des sportifs dans les catégories boxe et taekwondo, mais les boxeurs n'ont pas passé l'étape des qualifications en Thaïlande l'année dernière. L'équipe de taekwondo a également connu une désillusion au Vietnam, les espoirs du pays reposeront donc sur les épaules des nageurs et des coureurs cet été.

JO de Pékin 2008 : le Vietnam rêve de médailles mondiales

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Les taekwondokas vietnamiens Hoàng Hà Giang, Nguyên Thi Hoài Thu, Nguyên Van Hùng et le pongiste Doàn Kiên Quôc ont récemment obtenu un rendez-vous aux Jeux olympiques de Pékin 2008 (JO de Pékin 2008), en août prochain. Pourtant, la route est semée d'embûches**.**

Au cours de l'année passée, le sport national a réussi une jolie moisson de médailles régionales. En effet, pour la 24e édition des Jeux sportifs d'Asie du Sud-Est (SEA Games 24) qui se tenait dernièrement en Thaïlande, la délégation vietnamienne a empoché 64 médailles d'or lui permettant de conserver sa place parmi les trois premiers régionaux. Toutefois, objectivement, il reste un large écart de niveau entre les SEA Games et les JO qui, jusqu'à l'heure actuelle, n'offrent que quatre billets aux compétiteurs nationaux. Outre Hoàng Hà Giang, Nguyên Thi Hoài Thu, Nguyên Van Hùng et Doàn Kiên Quôc déjà qualifiés pour la grande fête sportive de Pékin 2008, en août prochain, la sélection nationale espère une dizaine d'autres qualifications supplémentaires. Sans compter sept places en wushu, une discipline de démonstration de l'événement sportif le plus important de 2008.

Médailles mondiales, nouvel objectif du Vietnam

Depuis leur première participation aux JO de Moscou en 1980, les Vietnamiens restent toujours inférieurs à leurs concurrents. Outre la prestation du taekwondoka Trân Hiêu Ngân qui a raflé une médaille d'argent en 2000 à Sydney, le Vietnam est toujours rentré bredouille lors des manifestations précédentes.

Selon Hoàng Vinh Giang, secrétaire général et vice-président du Comité olympique national, *« remporter une victoire olympique est une mission impossible pour le sport national à l'heure actuelle »*. À son avis, la question financière reste le nœud du problème pour les responsables du sport national. *« Les compétiteurs vietnamiens ne bénéficient que d'un régime nutritionnel équivalant à 120.000 dôngs par personne et par jour. En outre, ils n'obtiennent que 30.000 dôngs supplémentaires par personne et par jour. Ces assistances financières sont toujours insuffisantes pour répondre aux grands besoins des talents nationaux »*, a ajouté Hoàng Vinh Giang. Questionné sur les chances pour le Vietnam d'empocher une médaille lors de ces JO, il a déclaré qu'il comptait sur le taekwondo et l'haltérophilie.

Les espoirs du pays

À signaler tout d'abord le grand espoir de médaille mondiale du taekwondo vietnamien. Depuis la consécration de Trân Hiêu Ngân aux JO de Sydney 2000, le taekwondo vietnamien a connu des vicissitudes. Pourtant, au dire d'experts nationaux, l'expérimenté Nguyên Van Hùng, qui a marqué considérablement l'histoire de cette discipline au Vietnam, prolongerait sa carrière jusqu'aux Jeux de 2008. Pour leur part, Hoàng Hà Giang et Nguyên Thi Hoài Thu ont promis d'être à Pékin dans le but de ramener une médaille. Le pongiste Doàn Kiên Quôc participe pour la 2e fois aux Jeux olympiques. Et à Pékin en août prochain, il pourrait faire, pourquoi pas, une nouvelle surprise. En outre, en haltérophilie, le numéro un vietnamien Hoàng Anh Tuân, qui participera prochainement à la compétition Test Olympic tenue à Pékin pourrait obtenir une qualification directe.

Concernant l'athlétisme, il faut mettre en place un tremplin pour que les talents nationaux atteignent une nouvelle dimension à l'aube des JO de Pékin 2008. Vu Thi Huong, Bùi Thi Nhung, Truong Thanh Hang, Nguyên Dinh Cuong disposent de bonnes occasions pour se qualifier à cet événement sportif. Ces espoirs en affrontant d'autres athlètes internationaux lors de la 3e phase du Grand Prix prochainement à Hanoi pourraient obtenir le nombre de points requis. Quant au numéro un du badminton vietnamien Nguyên Tiên Minh, il devra s'efforcer de conserver, lors d'une série de tournois internationaux, sa place parmi les 40 meilleurs joueurs mondiaux pour pouvoir jouer à Pékin.

Quoique de nombreux obstacles se dressent sur sa route, le Vietnam mettra tout en œuvre pour remporter des médailles mondiales, répondant à l'attente de ses fans nationaux.



L'ambassadeur de Nouvelle-Zélande en Thaïlande, M. Brook Barrington, a rencontré le 7 mars 2008, le Dr Thongloun Sisoulith, vice-Premier ministre et ministre des Affaires étrangères à Vientiane. C'est la première fois que M. Barrington visite le Laos depuis sa nomination à ce poste le 8 mai 2007.
--Photo Vientiane Times

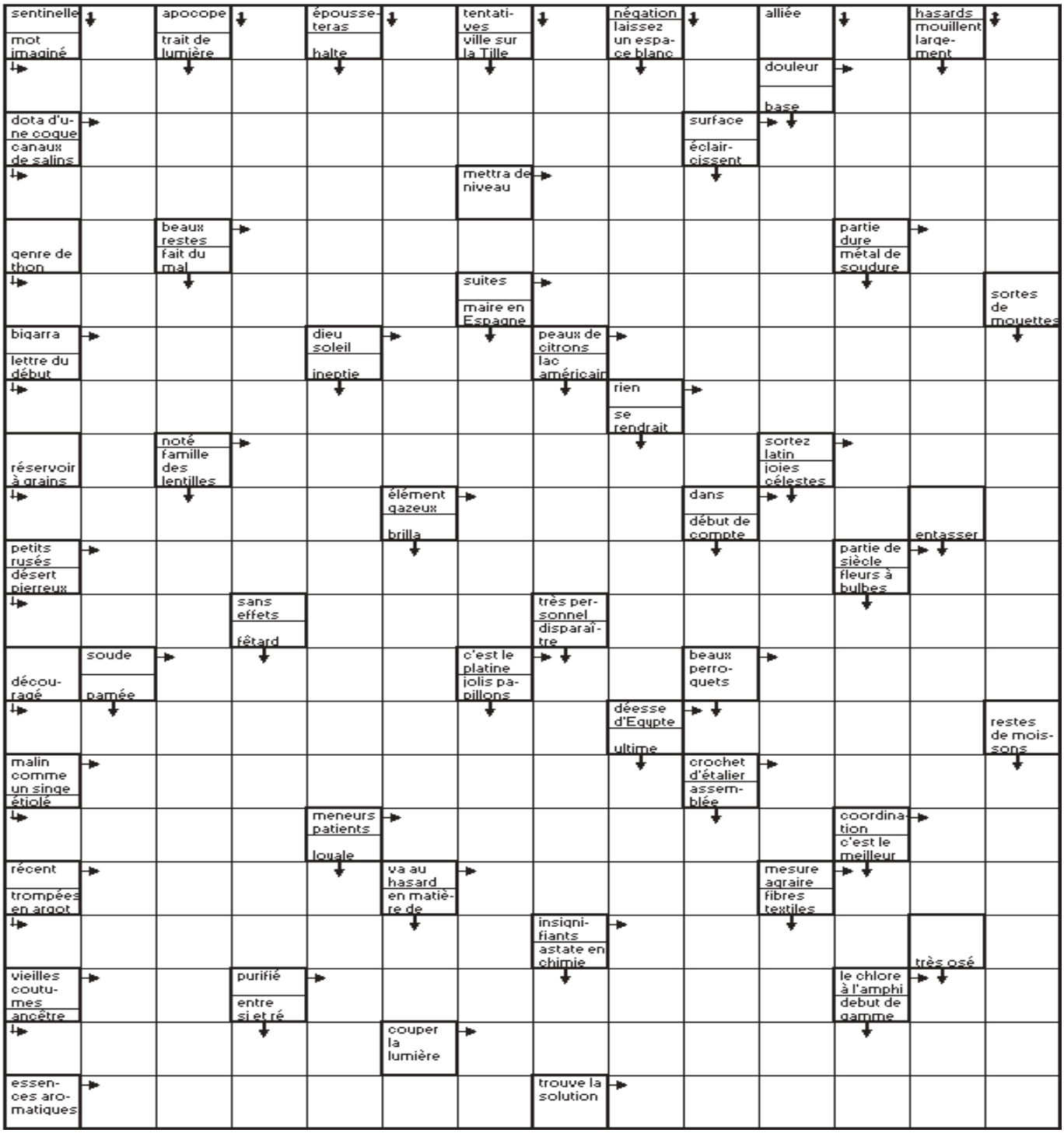
Le Fonds mondial pour la lutte contre le sida, la tuberculose et la dengue a fait un don de deux minibus, quatre pick-up et 80 motos au projet pour la lutte contre le sida, la tuberculose et la dengue au Laos. Ces équipements serviront aux personnels attachés au projet dans les provinces et à Vientiane. Le montant total du don s'élève à 183 000 dollars.
La remise de ces équipements s'est effectuée la semaine dernière au ministère de la Santé publique, en présence du vice-ministre de la Santé le Docteur. Khamhoung Heuangvongsy.
-- Photo: Somphavanh





M. François Sénémaud, le nouvel ambassadeur de France au Laos, visitant la Maison Culturelle Puang Champa à Luang Prabang le lundi 10 mars. Nith, fondateur et directeur artistique de cette association montre à M. Sénémaud un éventail de cérémonie bouddhiste (talabat) ayant appartenu à Sathou Yai Khamfan (Vat Khili) en soie brodée d'or, en cours de restauration. Ce travail a été confié à Puang Champa par le Projet de Sauvegarde des Archives Bouddhistes en danger financé par la British Library (Vat Khili, Luang Prabang). L'association se consacre à la transmission aux jeunes et à la protection du patrimoine immatériel tel que la musique, la danse et la broderie au fil d'or.
-- Photo Somsanouk Mixay

sentinelle
mot imaginé
apocope
trait de lumière
épousse-teras
halte
tentatives
ville sur la Tille
négation
laissez un espace blanc
alliée
hasards
mouillent largement
douleur
base
dota d'une coque
canaux de salins
surface
éclaircissent
mettra de niveau
genre de thon
beaux restes
fait du mal
partie dure
métal de soudure
suites
maire en Espagne
sortes de mouettes
bigarra
lettre du début
dieu soleil
ineptie
peaux de citrons
lac américain
rien
se rendrait
réservoir à grains
noté
famille des lentilles
sortez latin
joies célestes
élément gazeux
brilla
dans
début de compte
entasser
petits rusés
désert pierreux
partie de siècle
fleurs à bulbes
sans effets
fêtard
très personnel
disparaître
découragé
soude
pamée
c'est le platine
jolis papillons
beaux perroquets
déesse d'Egypte
ultime
restes de moissons
malin comme un singe
étiolé
crochet d'étalier
assemblée
meneurs patients
loyale
coordination
c'est le meilleur
récent
trompées en argot
va au hasard
en matière de
mesure agraire
fibres textiles
insignifiants
astate en chimie
très osé
vieilles coutumes
ancêtre
purifié
entre si et ré
le chlore à l'amphi
debut de gamme
couper la lumière
essences aromatiques
trouve la solution



Mots fléchés

Solution du N. 479

• C • S • C • O • D • C • A
X E N O P H O B I E • R U T
• L A B O U R E R A I E N T
P I T R E S • D A L L E • R
• B U I S • C I S E L E R A
P A R E I L L E • R U • A Y
• T E T E E • N A S S E • A
P A L E • V E C U • I R A N
• I L • M A L E N P O I N T
P R E T O N S • I N N E E •
• E • A L T E S S E S • M A
U S U E L • N U • U • A I R
• • P L E B E • A S T R E S
T O P • S E U L S • A E R E
• C E S S E R A I T • S O N
E T R I E R • I L E S • N A
• O C • S A N T E • T E T U
I G U E • I O • S E R S • X
• O T I T E • A • R I T E •
A N • R A N I M E R A • O U
• E V E N T R E R A I E N T

Le proverbe de la semaine

Chose promise chose due

lafi9t8v'gxalafi9t

UN BRIN D'HUMOUR

Les perles de Philippe Geluck (artiste belge).

- Prendre un coup de vieux, ça ne veut pas obligatoirement dire qu'on se fait taper dessus par un octogénaire.
- On dit que boire du café empêche de dormir. Par contre, dormir empêche de boire du café.

HOROSCOPE

Bélier 21 mars - 20 avril
Certains de vos projets refusent de démarrer. C'est un signe qu'il faut être plus réaliste. Des idées farfelues ne vous réussissent pas.

Taureau 21 avril - 21 mai
Vous avez déjà fait quelques choix difficiles par le passé, et maintenant vous devez tenir bon. Ne faites pas marche arrière.

Gémeaux 21 mai - 21 juin
En faisant la paix, avec quelqu'un de proche,vous verrez que vous avez plus d'énergie pour faire de nouvelles rencontres.

Cancer 22 juin - 22 juillet
Ce n'est pas le moment de vous morfondre chez vous. Sortez, car si vous vous coupez de la réalité, vous risquez de perdre le moral et de manquer d'énergie.

Lion 23 juillet - 22 août
Vous verrez quelques sensations nostalgiques remonter à la surface cette semaine. Ne vous inquiétez pas.

Vierge 23 août - 22 septembre
Votre vie amoureuse est sur le point de changer définitivement. Vous ferez de nouvelles rencontres, et tout sera possible.

Scorpion 23 octobre - 22 novembre
Si vous voulez garder votre motivation dans la vie, il vous faut des objectifs. Autrement, le quotidien deviendra trop pénible.

Balance 23 septembre - 22 octobre
Il ne faut pas sous-estimer les difficultés de certaines tâches que vous avez à remplir. Cela risque d'être plus difficile que prévu.

Sagittaire 22 novembre - 20 décembre
Laissez vous aller et faites-vous plaisir. C'est le moment de vous amuser. Soyez vous-même, cherchez le naturel, coûte que coûte. Une nouvelle rencontre se fera lors d'une sortie ou d'une soirée.

Capricorne 21décembre - 19 janvier
Vous avez besoin qu'on s'occupe de vous. Mais ce n'est pas une raison pour vous précipiter sur la première personne venue, simplement pour combler votre manque d'affection.

Verseau 20 janvier - 18 février
Tout le monde veut être ami avec vous cette semaine, et on vous réclame de tous les côtés. Attention, trop de superficialité vous fatiguera et ne sera rien de plus qu'une perte de temps.

Poisson 19 février - 20 mars
Vos relations deviendront moins passionnées cette semaine, et vous vous pencherez plutôt sur des aspects intellectuels.

CINÉ CLF



« Heremakono » (en attendant le bonheur)
Réalisé par Abderrahmane Sissako
Avec Khatra Ould Abdel Kader, Maata Ould Mohamed Abeid, Mohamed Mahmoud Ould Mohamed…
Sujet : Nouadhibou est une petite ville de pêcheurs arrimée à une presqu'île de la côte mauritanienne. Abdallah, un jeune Malien âgé de dix-sept ans, y retrouve sa mère, en attendant son départ vers l'Europe. Dans ce lieu d'exil et de fragiles espoirs, le jeune homme, qui ne comprend pas la langue, tente de déchiffrer l'univers qui l'entoure…
Mardi 18 et jeudi 20 mars à 18h30 et samedi 22 mars à 17h45.

TV5 ASIE



« Les bronzes font du sky »
Réalisation : Patrice Leconte, 1979
Avec : Josiane Balasko, Michel Blanc, Marie-Anne Chazel, Christian Clavier, Gérard Jugnot, Thierry Lhermitte, Dominique Lavanant...
Sujet : Un an plus tard, les amis, qui s'étaient rencontrés dans un club de vacances en Côte-d'Ivoire, se retrouvent à nouveau, mais cette fois-ci sur la neige, dans une station de ski à Val d'Isère.
Les aventures continuent, avec toujours autant de surprises et d'humour...
Mardi 18 mars à 20h00.

PROMENADE

Le parc de Xiengkhouane



Connu sous le nom de Parc des Bouddhas, il se trouve au bord du Mékong, à environ 25 km en aval de Vientiane. Il réunit un ensemble de statues hindouistes et bouddhistes réalisées par Chan Leua dans les années 50. Les œuvres sont réalisées en béton armé, certaines d'entre elles dépassent une longueur (voire une hauteur) de 10 mètres.
Le Parc des Bouddhas, route de Tha Deua en direction du pont de l'Amitié (frontière lao-thaie).

Le musée national



Ce musée, anciennement appelé « musée de la révolution », occupe les locaux d'un ancien bâtiment officiel, construit dans les années 20. Situé à proximité du stade national, il présente des collections qui retracent une partie de l'histoire du pays. Un soin particulier a été porté à l'histoire du Phatet lao ainsi qu'à la présentation d'objets de production traditionnelle et/ou ancienne. Il est en cours de restauration mais peut néanmoins être visité de 8h à midi et de 14h à 17h.
Rue Samsènthai, en face du palais de la culture.

EXPOSITION
Déconstructions et relectures, photographies de Mathieu Détaint
Au-delà des perceptions convenues, les photos révèlent des ambiances souvent abstraites, parfois même très déconstruites jusqu'à n'être plus enchevêtrement de couleurs et de lumières mouvantes. *Jusqu'au 29 mars au Centre de languie française.* Entrée libre.

LA FRANCOPHONIE EN FETE
« Guinguette au bord de l'eau »
L'équipe du *Bal de la Saugrenue* animera la Guinguette… musique, danse mais aussi spectacles, jeux de plein-air sont aux programmes des festivités. Un bar proposera une dégustation de vins français.
Sur les bords du Mékong, au temple-théâtre chinois, du 15 au 22 mars de 16h00 à 22h30.
Renseignements : culture@cccl-laos.org

MOIS DE LA FRANCOPHONIE AU CENTRE DE LANGUE FRANCAISE DE VIENTIANE
Concours autour de la langue française.
« Chant et Poésie »
Concours de chant ouvert aux amateurs de chansons françaises et internationales renseignements : cours@cccl-laos.org
Concours de poésie autour du thème de la rencontre, ouvert aux amoureux de la langue de Molière, renseignements : médiathèque@cccl-laos.org

RADIO

➢ **Comme-ci comme-ça**
Emission musicale qui vous propose un grand choix de musiques francophones et anglophones. Tous les samedis à 14h (FM1- 103.7)

➢ **Informations**
- Actualité mondiale : 17h50, 19h et en fin de soirée (à partir de 22h), tous les jours (reportages de Canal France International)

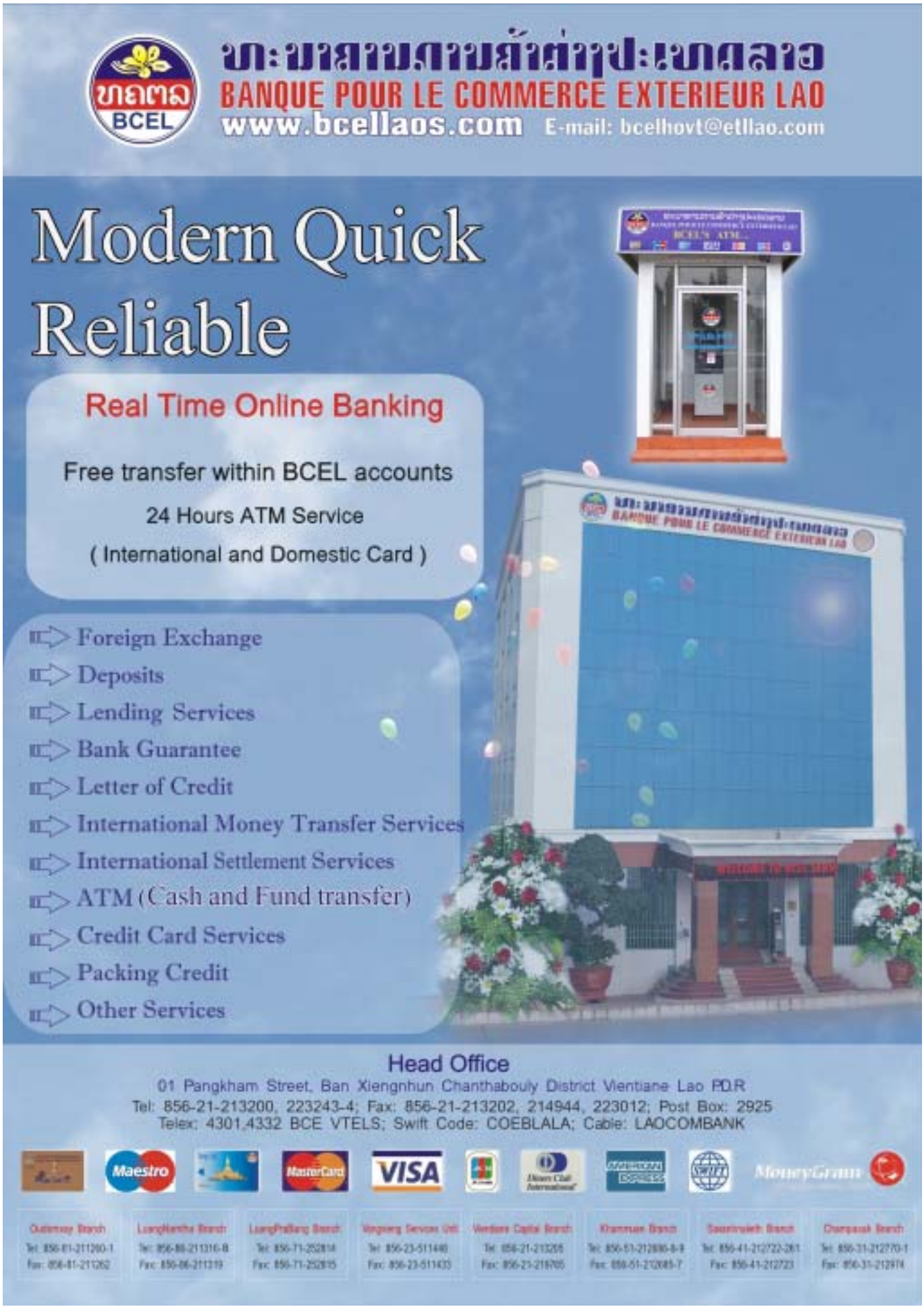
➢ **RFI**
- Radio France Internationale. Difusée en modulation de fréquence sur **100.5**

TNL 1

➢ **Informations**
Journal d'informations nationales et internationales.
En français : les mardis, jeudis et samedis à 19h45 et à 23h.
En anglais : les lundis, mercredis et vendredis à 19h45 et à 23h00.

➢ **Informations en lao**
Journal d'informations nationales et internationales
Tous les jours à 7h, 12h, 19h et 21h

<< Edition Spéciale >> : résumé des actualités de la semaine Dimanche à 19h


ທະນາຄານການຄ້າຕ່າງປະເທດລາວ
BANQUE POUR LE COMMERCE EXTERIEUR LAO
www.bcellaos.com E-mail: bcelhovt@etllao.com
Modern Quick Reliable
Real Time Online Banking
Free transfer within BCEL accounts
24 Hours ATM Service
(International and Domestic Card)
Foreign Exchange
Deposits
Lending Services
Bank Guarantee
Letter of Credit
International Money Transfer Services
International Settlement Services
ATM (Cash and Fund transfer)
Credit Card Services
Packing Credit
Other Services
Head Office
01 Pangkham Street, Ban Xiengnhun Chanthabouly District Vientiane Lao P.D.R
Tel: 856-21-213200, 223243-4; Fax: 856-21-213202, 214944, 223012; Post Box: 2925
Telex: 4301,4332 BCE VTELS; Swift Code: COEBLALA; Cable: LAOCOMBANK
Maestro
MasterCard
VISA
MoneyGram
Oudomxay Branch
LuangNamtha Branch
LuangPraBang Branch
Vongxieng Services Unit
Vientiane Capital Branch
Khammuan Branch
Savannaketh Branch
Champasak Branch

Le Laos
le pays de la gentillesse



Beerlao

Bere authentique des Lao

L.B.C.